Моя кулинарная библиотечка

Пловы и другие блюда восточной кухни

Рецепты плова с. 3

Восточные напитки с. 103

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Издание представляет собой сборник рецептов приготовления плова на любой вкус, а также других блюд восточной кухни.

- Пловы и другие блюда восточной кухни
  - Лоби-чилов плов
  - Сабза-каурма плов
  - Каурма плов
  - Аришта плов
  - Али-мусамба плов
  - Шам-кебаб плов
  - Риза-кюфта плов
  - Плов холодный
  - Плов по-душанбински
  - Плов таджикский
  - Плов по-ходжентски
  - Пилав из баранины по-арабски
  - Гелак палав
  - Угро-плов
  - Плов по-ирански
  - Палови «Хаваскор»
  - Плов по-узбекски
  - Плов по-бухарски
  - Плов по-хорезмски
  - Сафаки палов по-самаркандски
  - Палов тонтарма
  - Ошковок палов
  - Ивитма палов
  - Кийма палов
  - Шалгамли палов
  - Той палови
  - Корма палов
  - Хавиг поло по-курдски
  - Плов с картофелем
  - «Вир гуруч – вир гушт» палов
  - Плов «Изобилие»
  - Мейиз палау
  - Плов по-шымкентски
  - Палау с мясом на кости
  - Палау Актау
  - Плов с зарчавой

- ○ Палау с мясом
- ○ Плов Али Мусамба
- ○ Плов бухарский с виноградом
- ○ Тас-кебаб плов
- ○ Гешлюк полу по-уйгурски
- ○ Палау с копченостями из конины
- ○ Пилав с телятиной
- ○ Пилав куриный по-арабски
- ○ Плов по-египетски
- ○ Палау с домашней птицей
- ○ Товук палов
- ○ Плов с цыпленком
- ○ Плов с курицей и специями по-ирански
- ○ Тачин-э-мурх
- ○ Джужда плов
- ○ Плов из курицы по-турецки
- ○ Шавля
- ○ Шавля с фасолью
- ○ Шавля с урюком
- ○ Соютма
- ○ Фисинджан из фасоли
- ○ Кюкю из зелени
- ○ Помидоры по-нурекски
- ○ Чалоп
- ○ Овощи по-тунисски
- ○ Торши-пуши
- ○ Торши-муши
- ○ Заалук
- ○ Оми хория
- ○ Закуска «Боор»
- ○ Кабырга с гарниром
- ○ Асып
- ○ Турли еттер
- ○ Салат по-шекински
- ○ Салат «Азербайджан»
- ○ Салат «Душанбе»
- ○ Салат «Таджикистан»
- ○ Салат «Ташкент»
- ○ Салат «Гулистон»
- ○ Салат «Зарафшан»
- ○ Салат «Навруз»
- ○ Салат «Лаззат»
- ○ Пастуший салат по-турецки
- ○ Салат «Сфакский»

- ○ Салат из тунца по-магрибски
- ○ Салат «Чимбай»
- ○ Салат «Шерги»
- ○ Алма-салат
- ○ Салат «Аскабак» с томатами
- ○ Салат «Туган жер»
- ○ Салат «Сусамыр»
- ○ Салат «Иссык-куль»
- ○ Салат чуйский
- ○ Салат «Аралашма»
- ○ Индийский суп карри
- ○ Маш Кордо
- ○ Кече аш
- ○ Суп бакинский
- ○ Катыкли хурда
- ○ Парча-бозбаш
- ○ Довга с мясом
- ○ Шалгам шурбо
- ○ Каурмо шурбо
- ○ Джари
- ○ Суп из баранины по-турецки
- ○ Хамраши
- ○ Хомшурба
- ○ Хомшурбо
- ○ Корума шова по-уйгурски
- ○ Угра чучвара
- ○ Угра оши
- ○ Овдух
- ○ Шима
- ○ Бруду из говядины
- ○ Кайла мастава
- ○ Шорба с курицей
- ○ Шова гюрюч по-уйгурски
- ○ Харира по-алжирски
- ○ Суп красный чечевичный по-турецки
- ○ Марокканская биссара
- ○ Оши-сиелаф
- ○ Суп из йогурта по-турецки
- ○ Кюфта из рыбы
- ○ Рыбный суп по-тунисски
- ○ Суп из креветок по-алжирски
- ○ Суп из кальмара по-тунисски
- ○ Поджарка азербайджанская
- ○ Чевапчичи

- ○ Кабобы «Чинор»
- ○ Бехили жаркоп
- ○ Тостик
- ○ Бужбан
- ○ Кюфта по-марокканski
- ○ Гянфан
- ○ Шима
- ○ Бараньи почки по-татарски
- ○ Баранина с соусом по-индийски
- ○ Мак-любе
- ○ Орман-кебаб
- ○ Гювеч по-албански
- ○ Фаршированная лопатка молодого барашка по-иракски
- ○ Мясо по-памирски
- ○ Кюфта по-ливийски
- ○ Куырдак из баранины с чесноком
- ○ Бельдеме из баранины
- ○ Нахудшурак
- ○ Жаркоп
- ○ Хореш субзи по-курдски
- ○ Хореш бурани по-курдски
- ○ Кюфта по-египетски
- ○ Шахлет
- ○ Ажабсанда
- ○ Ковурилган жигар
- ○ Лилибж по-адыгейски
- ○ Лахчак
- ○ Мясо по-арабски
- ○ Нарханги
- ○ Мясо с баклажанами по-турецки
- ○ Куырдак из курицы
- ○ Мак-любе
- ○ Овришта
- ○ Мургкавурдог
- ○ Тушеный цыпленок по-египетски
- ○ Цыпленок с пряностями по-индийски
- ○ Курица по-арабски
- ○ Курица по-арабски с медом и орехами
- ○ Ясса по-сенегальски
- ○ Куры в томате по-египетски
- ○ Алматы уйреги
- ○ Каклик ковурма
- ○ Пельмени из зелени летние

- ○ Борша кесе
- ○ Чучвара
- ○ Тухум барак
- ○ Барак-чучвара
- ○ Сулу-хингал
- ○ Манты с бараниной
- ○ Пельмени «Алатау»
- ○ Манты из кислого теста
- ○ Манты по-туркменски
- ○ Манты с мясом и тыквой из пресного теста
- ○ Куйрык манты
- ○ Манты из овощей
- ○ Балык берек
- ○ Манты с маринованным мясом
- ○ Кюрзе
- ○ Манты с картофелем
- ○ Дюшбара
- ○ Гиймя-хингал
- ○ Балва
- ○ Баклажаны с начинкой из курдючного сала
- ○ Чыхартма из баклажан
- ○ Чыхартма из шпината
- ○ Исмалок долма (голубцы с листьями шпината)
- ○ Кайнатма ловия (отварная фасоль)
- ○ Репа фаршированная
- ○ Олхори долма (слива фаршированная)
- ○ Тыква фаршированная
- ○ Айва фаршированная
- ○ Помидоры фаршированные, паровые
- ○ Сладкий перец, фаршированный по-ашхабадски
- ○ Фаршированный лук
- ○ Гулкарам ковурма (цветная капуста жареная)
- ○ Помидор димлама
- ○ Картофель «Домалак»
- ○ Кук бийрон (зелень тушеная)
- ○ Картошка бийрон (картофель, тушенный с луком)
- ○ Помидор бийрон (помидоры тушеные)
- ○ Кади бийрон (тыква тушеная)
- ○ Савзи-пиез (тушеная морковь с луком)
- ○ Помидор кебаб (помидоры на вертеле)
- ○ Думбил кебаб (кукурузные початки на вертеле)
- ○ Димлама вехи
- ○ Коконис (овощное рагу с баклажанами)
- ○ Тбиха с тыквой

- ○ Татти аскабак (сладкая тыква)
- ○ Капуста по-манкентски
- ○ Запеканка манкентская с картофелем и тыквой
- ○ Джусай, жаренный с яйцом
- ○ Запеканка манкентская с капустой
- ○ Чекчука из помидоров
- ○ Чекчука со сладким перцем
- ○ Чекчука с кабачками
- ○ Кумыс
- ○ Айран
- ○ Сузьма
- ○ Катык
- ○ Чой кабуд
- ○ Зеленый чай по-бухарски
- ○ Зеленый чай по-алжирски
- ○ Мурч чой
- ○ Ок чой
- ○ Асалли мурч чой
- ○ Шир чой
- ○ Ширчой
- ○ Туркменский чай
- ○ Чай по-казахски
- ○ Чай по-киргизски
- ○ Аткан чай
- ○ Актаган чай
- ○ Куурма чай
- ○ Шир чай
- ○ Тары-коже
- ○ Бидай-коже
- ○ Сары римшик
- ○ Римшик
- ○ Прохладительный напиток «Сайран»
- ○ Сливовый напиток
- ○ Прохладительный напиток «Шие»
- ○ Бал
- ○ Шифо
- ○ Салкын
- ○ Чалап
- ○ Джарма
- ○ Максым
- ○ Компот из айвы
- ○ Курут
- ○ Компот из абрикосов или слив
- ○ Компот из апельсинов или мандаринов

- ○ Компот из малины, клубники или земляники
- ○ Компот из вишен
- ○ Компот из апельсинов и яблок
- ○ Компот из персиков
- ○ Компот из черешни
- ○ Компот из свежих яблок или груш
- ○ Компот из чернослива, кураги и изюма
- ○ Кисель из абрикосов
- ○ Кисель из вишен
- ○ Оби-ангур
- ○ Гулунгоб

Пловы и другие блюда восточной кухни

Лоби-чилов плов

1 кг баранины, 400 г риса, 200 г белой фасоли, 1 луковица, 200 мл растительного масла, 150 – 160 г кишмиша (изюм без косточек), 1 ст. ложка настоя шафрана, корица, молотый перец, соль по вкусу.

Баранину (лучше корейку) нарезать по 2 – 3 куска на порцию, обжарить на сковороде в масле с добавлением репчатого лука, полить бульоном, положить перец, соль, влить настой шафрана и тушить до готовности.

Предварительно замоченный рис отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

Фасоль отварить отдельно, затем смешать ее с рисом. На дно кастрюли положить лаваш, масло, влить настой шафрана, прокипятить и насыпать слой риса для образования казмача (корочки).

После этого положить слой риса с фасолью, сверху полить настоем шафрана и маслом, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести до готовности.

Отдельно на масле припустить кишмиш.

Подавать блюдо, полив маслом и посыпав корицей.

Сабза-каурма плов

1 кг баранины, 600 г риса, 200 г топленого масла, 3 – 4 луковицы, 1 г лимонной кислоты, 1 ст. ложка настоя шафрана, 50 мл сока недозрелого винограда, зелень (кинза, укроп), корица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать на кусочки весом 35 – 40 г, посолить, поперчить и обжарить в масле на раскаленной сковороде.

Затем добавить сок, спассерованный лук и зелень. Тушить до готовности.

Из риса приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на тарелку горкой положить белый рис, сверху посыпать подкрашенным, сбоку уложить баранину, полить маслом и посыпать корицей.

Каурма плов

1 кг молодой баранины, 6 – 8 луковиц, 2 граната, 500 г свежей алычи, 100 г изюма, 400 г риса, 100 – 150 г сливочного масла, 100 мл воды, 1 ст. ложка настоя шафрана.

Для казмага (тонкий слой пресного теста):*1 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 25 г сливочного масла, соль.*

Баранину нарезать небольшими кусками с косточками и обжарить в собственном жире (с добавлением 75 г сливочного масла) в сковороде на сильном огне. Затем переложить все в казанок с толстыми стенками, добавить нарезанный крупными кубиками лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, кипяток и тушить на небольшом огне под крышкой в течение 30 – 40 минут (или выдержать в духовке).

Рис приготовить отдельно. Сварить его до полуготовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой. Затем выстлать дно и стенки казана казмагом и положить на него 1/2 отваренного риса, перемешанного с 1/2 нормы топленого масла. Разровнять эту смесь тонким слоем. Поверх засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне примерно 30 минут.

Часть риса окрасить настоем шафрана. Для этого 1 ст. ложку растопленного сливочного масла смешать с 1 ч. ложкой крутого кипятка и в эту смесь влить настойку шафрана.

К плову подать пряную зелень: зеленый лук, молодой чеснок, мяту и кресс.

Аришта плов

900 г баранины, 400 г риса, 1 – 2 луковицы, 120 мл растительного масла.

Для аришты:*120 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Баранину нарезать на порционные куски, посолить и обжарить на сковороде в масле. Добавить спассерованный лук, немного бульона и тушить до готовности.

Из муки, воды и яйца с добавлением соли замесить крутое тесто – аришту. Слегка подсушить его и нарезать соломкой. Затем лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Рис отварить, смешать его с лапшой и полить маслом. Подавать на тарелках, уложив на аришту плов, баранину и полив маслом.

Али-мусамба плов

900 г баранины, 600 г риса, 80 г топленого масла, 120 г чернослива, 4 луковицы, 1 ст. ложка настоя шафрана, корица, немного бульона, гвоздика, молотый перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать на порционные куски и обжарить на сковороде в масле. Затем подлить небольшое количество бульона, добавить спассерованный репчатый лук, промытый чернослив или альбухару (сорт слив), настой шафрана, корицу и тушить до готовности. Отдельно приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на тарелку горкой положить белый рис, сверху посыпать окрашенным шафраном, а сбоку разложить баранину и фрукты. Полить маслом и посыпать корицей.

Шам-кебаб плов

400 г баранины, 1 луковица, 4 яйца, 600 г риса, 160 г топленого масла, 1 л мацони, корица, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку. Фарш обжарить с добавлением лука, заправить взбитыми яйцами и запечь в духовке. Откидной плов приготовить отдельно. При подаче уложить его горкой, сверху разложить фарш и полить маслом. Отдельно подать мацони, смешанное с толченой корицей.

Риза-кюфта плов

800 г баранины, 4 луковицы, 600 г риса, 200 г топленого масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка настоя шафрана, зелень (кинза и укроп), черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить перец, соль и тщательно перемешать. Фарш положить на непродолжительное время в холод, затем разделить его на небольшие шарики (весом 20 – 30 г каждый).

Обжарить их на раскаленной сковороде с маслом. Отдельно обжарить нашинкованный репчатый лук, добавить томат-пюре, сахар, перец, соль, влить немного бульона, уксус и довести соус до готовности.

Обжаренные мясные шарики залить приготовленным соусом и потушить в течение 5 – 10 минут.

Откидной плов приготовить отдельно, часть его окрасить настоем шафрана.

При подаче белый рис уложить горкой, посыпать его окрашенным. Сбоку разложить баранину с соусом, полить маслом и посыпать рубленой зеленью.

Плов холодный

600 г риса, 1,2 л воды, 500 г баранины, 500 г моркови, 200 г лука, 240 г курдючного сала, перец.

Рис замочить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) на 3 – 4 часа. Мякоть баранины нарезать кусочками по 10 – 12 г, посолить, поперчить и обжарить в сильно нагретом курдючном сале до образования румяной корочки. Затем к обжаренному мясу добавить нарезанные соломкой репчатый лук, морковь и продолжать жарить.

В мясо с овощами влить воду (или бульон, сваренный из костей баранины), положить рис и варить при слабом кипении в закрытой посуде в течение 40 – 50 минут.

Плов по-душанбински

Для фарша (на одну порцию): *120 г баранины, 80 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 15 г топленого сала для жарки.*

Для плова (на одну порцию): *100 г риса, 25 г топленого сала, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 г зиры, 5 г барбариса, 10 г зелени, соль.*

Мякоть баранины вместе с репчатым луком, чесноком пропустить через мясорубку.

В полученную массу добавить соль, перец и тщательно перемешать. Фарш разделать в виде плоских лепешек, в которые завернуть порубленные вареные яйца, защипнуть фарш и обжарить на сале до полуготовности. В сильно раскаленный жир положить мелко нашинкованный репчатый лук, слегка обжарить. Затем обжарить нашинкованную морковь, залить водой и дать закипеть.

После этого уложить в один слой мясо с яйцами, добавить соль, перец, зиру, барбарис, затем рис и выровнять все шумовкой (при необходимости добавить горячую воду).

Когда вся жидкость будет поглощена рисом, котел плотно закрыть крышкой и плов довести до готовности на медленном огне (25 – 30 минут).

При подаче на стол плов уложить горкой, сверху положить мясо с яйцами, нарезанными на 2 – 4 части, и посыпать рубленой зеленью.

Отдельно к плову подать свежие вишни, зерна граната или овощные салаты.

Плов таджикский

125 г риса, 100 г баранины, 50 г жира, 100 г моркови, 60 г репчатого лука, пряная смесь, соль.

В чугунном котле жир сильно разогреть и обжарить в нем целую очищенную луковицу и зачищенную косточку, вынуть их, затем положить нарезанное мелкими кусочками мясо, нашинкованный лук, нарезанную соломкой морковь, все обжарить до образования румяной корочки.

После этого влить воду, добавить соль, перец, барбарис, зиру, проварить на медленном огне, засыпать предварительно замоченный рис, разровнять его.

После закипания довести до готовности под крышкой.

Плов по-ходжентски

150 г баранины, виноградные листья, 50 г мяса для зирвака, 50 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, черный молотый перец, 15 г топленого сала для жарки.

Для плова:*100 г риса, 25 г топленого сала, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 г зиры, 5 г барбариса, 10 г зелени, соль.*

Баранину 2 раза провернуть через мясорубку вместе с чесноком и черным перцем.

Виноградные листья промыть в холодной воде, затем ошпарить кипятком, чтобы они стали более эластичными, и аккуратно завернуть в них приготовленный фарш.

Затем проткнуть каждый голубец в центре в месте соединения концов листа иголкой с ниткой и нанизать на нитку несколько голубцов, связывая их кольцом.

Подготовленные таким образом голубцы погрузить в готовый зирвак, где помимо измельченных лука и моркови обжарить также мелкие кубики мяса.

После погружения голубцов зирвак залить 1/2 стакана воды, заправить пряностями, солью и тушить в течение 15 – 20 минут на медленном огне.

Затем на голубцы положить предварительно перебранный и промытый холодной водой рис.

Выровнять все шумовкой (при необходимости добавить горячую воду). Когда вся жидкость выпарится, котел плотно закрыть крышкой.

Плов довести до готовности на медленном огне в течение 25 – 30 минут.

При подаче плов уложить горкой, а сверху разложить голубцы и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Пилав из баранины по-арабски

500 г баранины, 1 1/2 стакана риса, 3 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 зубчик чеснока, 3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки очищенного миндаля, перец, соль, щепотка сахара, 1 ст. ложка мелко порубленного укропа, вода или мясной бульон.

Мясо нарезать кубиками и обжарить. Добавить чеснок, крупно порубленный лук и немного воды, а незадолго до готовности мяса всыпать промытый и просушенный рис. Как только рис станет рассыпчатым, добавить томатную пасту и специи, подлить немного кипятка и поставить казан на слабый огонь, закрыв крышкой. Рис должен остаться рассыпчатым. Как только пилав будет готов, добавить изюм и миндаль, а также зелень. Укутать казан и держать в тепле. Подавать горячим.

Гелак палав

Для фрикаделек:*115 г баранины или говядины, 30 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 г зиры или аниса.*

Для плова:*100 г риса, 20 г сала бараньего, 120 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 г зиры, 5 г барбариса, 10 г зелени, соль.*

Мякоть баранины или говядины вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку.

В полученную массу добавить соль, зиру, тщательно перемешать и поставить в холодное место на 2 – 3 часа. Затем сделать фрикадельки весом 20 – 25 г.

В сильно разогретом жире обжарить репчатый лук и часть моркови, нашинкованные соломкой, залить водой так, чтобы вода покрыла продукты, довести до кипения. Положить фрикадельки и тушить 10 – 15 минут.

После этого добавить оставшуюся часть моркови, воду, соль, специи, засыпать предварительно замоченный рис и довести до готовности.

При подаче уложить кушанье горкой, сверху – фрикадельки и посыпать рубленой зеленью.

Отдельно подавать салат из лука, граната и других овощей.

Угро-плов

110 г баранины, 50 г репчатого лука, 40 г топленого сала, 100 г моркови, 10 г зелени.

Для лапши:*150 г пшеничной муки, 75 мл воды.*

Мясо нарезать на кусочки по 25 – 30 г, обжарить до образования румяной корочки, добавить репчатый лук и морковь, нарезанные соломкой, и продолжать обжаривать еще 10 – 15 минут.

Из муки и воды замесить пресное тесто, тонко раскатать, нарезать лапшой и подсушить в жарочном шкафу до золотистого цвета.

Затем лапшу охладить и растолочь до размера рисовых зерен, уложить в посуду с обжаренным мясом, залить водой и варить до готовности.

При подаче плов посыпать рубленой зеленью.

Плов по-иранski

400 г баранины, 160 г риса, 40 г изюма, 100 г репчатого лука, немного теста, корица, перец, соль, растительное масло.

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле.

В том же масле поджарить мелко нарезанный репчатый лук. Мясо и лук сложить в кастрюлю, добавить молотую корицу, перец, изюм и рис.

Залить горячей водой, накрыть крышкой, замазать тестом и варить на слабом огне 1,5 – 2 часа.

Палови «Хаваскор»

160 г баранины, 60 г сала топленого, 120 г риса, 50 г репчатого лука, 130 г моркови, 10 г гороха, 10 г кишмиша, 5 г тмина, 5 г барбариса, 15 г зелени, специи, соль.

В разогретом до 180 – 190˚С жире пассеровать лук, нарезанный соломкой, положить мясо и обжарить его до образования румяной корочки.

Затем добавить нарезанную соломкой морковь, жарить еще 7 – 8 минут, залить водой так, чтобы она покрыла продукты, ввести предварительно замоченный горох и тушить еще в течение 15 – 20 минут.

После этого положить кишмиш, тмин, барбарис, соль, перец, промытый рис, залить водой и варить до готовности.

При подаче на стол плов аккуратно уложить горкой, сверху положить кусочки мяса и посыпать зеленью.

Плов по-узбекски

240 г баранины, 480 г риса, 480 г моркови, 200 г репчатого лука, 120 г сала или растительного масла, специи, соль.

Рис предварительно замочить на 2 часа в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды).

Баранину нарезать кусочками по 10 – 15 г и обжарить в чугунном казане в сильно разогретом жире до образования румяной корочки, затем добавить нарезанные соломкой лук и морковь и жарить все вместе. Эта смесь называется зирвак. Затем влить горячую воду и припустить зирвак на слабом огне до готовности.

В отличие от других блюд и способов приготовления пловов здесь соль и воду положить в плов в 2 приема. Первый раз специи добавить после окончания тушения продуктов. Затем положить набухший в воде рис, причем он должен находиться на поверхности зирвака, образуя толстый слой, иначе он может прилипнуть ко дну котла. Большое значение при укладке риса имеет количество горячей воды, которой нужно залить его. Она должна быть равна весу риса, набухшего в воде.

После закладки риса и воды плов посолить, добавить специи: анис, барбарис или молотый перец (можно добавить также промытую сушеную курагу из расчета 20 г на порцию) – и продолжать варить, пока вода не испарится, потом шумовкой собрать плов к середине горкой, проколоть в нескольких местах палочкой, плотно закрыть крышкой и довести на очень слабом огне до готовности (20 – 25 минут).

При подаче плов уложить горкой, а сверху положить кусочки мяса и посыпать нашинкованным луком. Отдельно подавать маринованные или соленые огурцы.

Плов по-бухарски

180 г баранины, 240 г риса, 240 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г изюма, 60 г жира, 6 г специй, соль.

Баранину нарезать кусочками по 10 – 15 г и обжарить в чугунном казане в сильно разогретом жире до образования румяной корочки, затем добавить нарезанные соломкой лук и морковь и жарить все вместе.

Затем влить горячую воду и припустить зирвак на слабом огне до готовности.

Изюм промыть в теплой воде и добавить в зирвак в конце варки. Положить промытый в теплой подсоленной воде рис, причем он должен находиться на поверхности зирвака.

После закладки риса и воды плов посолить, добавить специи и продолжать варить, пока вода не испарится, потом шумовкой собрать плов к середине горкой, проколоть в нескольких местах палочкой, плотно закрыть крышкой и довести на очень слабом огне до готовности (20 – 25 минут).

При подаче плов уложить горкой, а сверху положить кусочки мяса и посыпать нашинкованным луком.

Плов по-хорезмски

260 г баранины, 240 г риса, 240 г моркови, 120 г репчатого лука, 100 г жира, 5 г пряной смеси, соль, растительное масло.

Мясо нарезать крупными кусками по 60 – 80 г, обжарить в масле, затем добавить обжаренный лук, после чего влить четверть стакана воды и дать ей закипеть.

Только после этого положить заранее подготовленную морковь, нарезанную вдоль пластинками шириной 1 см и толщиной 2 – 3 мм, соль и пряную смесь.

Затем долить воду так, чтобы она покрыла содержимое казанка, плотно закрыть крышкой и томить 2 – 3 часа на очень слабом огне.

Положить рис, вновь долить воды, посолить по вкусу и продолжать варить еще 30 минут.

Готовый плов не размешивать, а переложить на тарелки слоями.

Сафаки палов по-самаркандски

340 г баранины, 240 г риса, 300 г моркови, 160 г репчатого лука, 100 г топленого масла, молотый черный и красный перец, соль.

Промытый рис положить в котел с подсоленной водой (на 1 кг риса 1 л воды), отварить.

Очищенную морковь варить целиком вместе с мясом. Вареное мясо нарезать кусками, морковь – соломкой, добавить пассерованный репчатый лук, соль, молотый красный и черный перец и все перемешать.

При подаче положить сначала сваренный рис, полить его сильно разогретым маслом, сверху уложить мясо, морковь, лук, затем полить оставшимся маслом.

Палов тонтарма

200 г баранины, 240 г риса, 200 г моркови, 160 г репчатого лука, 100 г топленого масла, 6 г пряной смеси, соль.

Рис тщательно перебрать и прожарить до приобретения красноватого цвета на топленом масле.

Баранину нарезать кусочками по 10 – 15 г и обжарить в чугунном казане в сильно разогретом жире до образования румяной корочки, затем добавить нарезанные соломкой лук и морковь и жарить все вместе. Затем влить горячую воду и припустить на слабом огне до готовности. Засыпать жареный рис.

Плотно закрыть крышкой и довести на очень слабом огне до готовности (20 – 25 минут).

Ошковок палов

250 г риса, 75 г баранины, 75 г тыквы, 75 г жира, 70 г репчатого лука, 75 г моркови, соль, специи.

Мясо поджарить с луком и морковью. Добавить специи и соль. Тыкву нарезать на небольшие кусочки, очистить от семян, прополоснуть в холодной воде, опустить в мясную смесь и варить до полуготовности.

После этого засыпать рис, долить воды, посолить и после упарки воды закрыть плов крышкой.

Готовый плов положить на блюдо, а куски тыквы разложить в тарелки и подать на стол отдельно, лучше в холодном виде.

Ивитма палов

220 г баранины, 140 г риса, 200 г моркови, 60 г гороха, 60 г репчатого лука, 60 г топленого масла или сала бараньего, специи, соль.

Рис промыть 4 – 5 раз в холодной подсоленной воде, а затем замочить его в горячей на 30 – 40 минут, а горох – на 18 – 20 часов.

Баранину нарезать кусочками и обжарить в раскаленном жире, добавить лук, нарезанную мелкими кубиками морковь и продолжать жарить еще 10 – 15 минут. Когда морковь и лук поджарятся, налить горячую воду, добавить замоченный горох, специи и варить 20 – 25 минут. Когда зирвак будет готов, его посолить и засыпать слоем риса, снова налить воду в количестве, равном весу набухшего риса. Как только рис впитает воду, котел закрыть крышкой и довести до готовности (20 – 25 минут).

Кийма палов

250 г риса, 125 г баранины или говядины, 75 г жира, 70 г репчатого лука, 100 г моркови, соль, специи.

Мелко порубить мясо, заправить солью и специями, перемешать с нашинкованным луком. Из этого фарша сделать фрикадельки величиной с яблоко.

В раскаленном масле обжарить фрикадельки до румяной корочки, сложить в миску, накрыть и отставить.

Затем в масло положить лук, обжарить до золотисто-коричневого цвета, добавить морковь и продолжать варить плов обычным способом. В кипящий зирвак перед закладкой риса опустить фрикадельки и доварить вместе с рисом.

Готовый плов тщательно перемешать, положить на блюдо, а фрикадельки разложить поверх плова и подать на стол.

Шалгамли палов

250 г риса, 125 г баранины или говядины, 75 г репы, 75 г жира, 70 г репчатого лука, 50 г моркови, соль, специи.

Готовить, как обычный плов. Только во время обжаривания лука, мяса, моркови положить в зирвак репу, очищенную и нарезанную вдоль. Тушить с зирваком до полуготовности, а затем положить в котел рис и варить до полной готовности. При подаче на стол плов положить горкой на большие тарелки, сверху разложить кусочки репы.

Другой вариант приготовления шалгамли палов: морковь полностью заменяется нарезанной соломкой репой, редькой или редиской (берется 100 г одного из этих овощей).

Для этого, например, у редиски срезать кончик и ботву, хорошенько вымыть сначала в холодной, затем в теплой воде и, не очищая от кожуры, нашинковать соломкой и заложить в плов вместо моркови (редиску слишком пережаривать не следует). Когда в плов кладется редька или репа, то у этих корнеплодов кожура снимается потолще и обжариваются они, как обычно.

Той палови

1 кг риса, 500 г баранины или говядины, 200 г жира, 280 г репчатого лука, 600 г моркови, зарчавы на кончике ножа, соль, специи.

Мясо нарезать большими кусками, отварить. В отдельном котле перекалить жир, обжарить в нем лук, положить морковь, нарезанную крупной соломкой (шпалками), залить мясным бульоном, дать закипеть.

После этого добавить зарчавы и полпорции соли и специй. Рис промыть 3 – 4 раза и на 2 часа замочить в теплой воде. После одной закладки рис в котле разровнять, если есть необходимость, залить еще бульона, досолить и довести до готовности. Готовый плов положить на блюдо, сверху разложить отваренное мясо, подать к столу.

Корма палов

250 г риса, 250 г баранины или говядины, 75 г масла, 70 г репчатого лука, 125 г моркови, соль, специи.

Нарезать мясо кусочками, как на шашлык, немного помариновать, смешав с луком, солью, черным молотым перцем и зирой. Перекалить масло и обжарить маринованное мясо, затем положить морковь соломкой и сразу же, не перемешивая, залить холодной водой и томить на слабом огне до смягчения моркови.

После этого положить промытый рис, залить теплой водой и варить до готовности. Время от времени перемешивать все содержимое котла.

Когда рис набухнет, закрыть на 15 – 20 минут и довести плов до готовности.

Хавиг поло по-курдски

4 стакана длиннозерного риса, 200 мл растительного масла, 6 морковок, 1 стакан воды, 1 кг мясного фарша, 1 большая луковица, 1/3 ч. ложки куркумы или карри, 2 стакана томатного соуса, соль, перец.

Замочить рис в горячей воде с солью на несколько часов. Сварить рис в этой же воде до полуготовности и хорошо промыть его в воде. Налить в казан 4 ст. ложки масла, поджарить в нем мелко нарезанный лук до светло-коричневого цвета. Добавить мясо, соль, перец и хорошо прожарить мясо. Налить в мясо томатный соус и потушить в течение нескольких минут. Добавить мелко нарезанную морковь и тушить еще примерно 10 минут, чтобы выкипела вода.

Налить оставшееся масло в другой казан, добавить воду и положить слоями рис и мясо. Проделать в смеси пять отверстий до дна казана, чтобы рис лучше проварился. Закрыть крышкой и варить плов несколько минут на большом огне, а затем еще 15 – 20 минут на слабом огне. Открыть крышку и сбрызнуть плов водой и маслом.

Затем доварить под крышкой в течение 10 – 15 минут.

Плов с картофелем

250 г риса, 100 г картофеля, 125 г баранины или говядины, 100 г жира, 75 г репчатого лука, 125 г моркови, соль, специи.

В раскаленном жире пережарить лук. Мясо, нарезанное кусочками, жарить вместе с луком до образования красной корочки, затем в котел налить воды, дать закипеть. Добавить соль и специи.

Когда закипит зирвак, в котел положить картофель, нарезанный крупной соломкой и, не доводя до кипения, засыпать рис. После упарки влаги закрыть тарелкой, довести до готовности.

При подаче плова на стол сначала положить на блюдо рис, сверху картофель и мясо.

«Вир гуруч – вир гушт» палов

200 г риса, 200 г баранины или говядины, 50 г жира, 75 г репчатого лука, 100 г моркови, соль, специи, 250 г жира для фритюра.

Мясо отделить от костей, мякоть нарезать на кусочки величиной с горошину, пережарить во фритюре, отставить.

В сильно разогретом жире обжарить косточки, добавить лук, жарить до образования румяной корочки, потом положить морковь и продолжать жарить. В зирвак добавить соль, специи, налить воды, дать закипеть, засыпать рис с ранее приготовленным мясом, после упарки влаги плов закрыть.

Перед подачей на стол плов перемешать.

Плов «Изобилие»

400 г риса, 250 г баранины или говядины, 125 г жира, 150 г репчатого лука, 200 г моркови, 1 айва, 2 головки чеснока, 50 г гороха, 1 яйцо, соль, специи, горсть изюма.

Перекалить жир и обжарить в нем мясо, нарезанное кусками, добавить лук. Все хорошо пережарить. Добавить морковь, нарезанную соломкой, и жарить, часто помешивая. Если вместо мяса взять фарш, его необходимо положить в зирвак перед закипанием.

Налить в зирвак воды, вместе со специями положить замоченный горох, изюм и айву, нарезанную ломтиками. Через 30 минут после кипения зирвака, перед закладкой риса, в зирвак положить головки чеснока, предварительно срезав донце, но не счищая шелухи. Сверху засыпать подготовленный рис, посолить и варить до испарения влаги.

Перед закрытием плова сверху положить мелко нашинкованный лук, заправленный зирой.

При подаче на стол снять сверху плова лук, положить в тарелку, яйцо очистить от скорлупы, чеснок разделить на дольки, предварительно сняв шелуху. Плов положить горкой на блюдо. Поверх разложить кусочки айвы, яйца, дольками чеснок и подать к столу. В отдельной тарелке подать мелко нарезанный лук с тмином.

Мейиз палау

300 г баранины, 240 г репчатого лука, 420 г моркови, 420 г риса, 600 мл воды, 2/3 стакана изюма (кишмиш), соль, специи, зелень.

В раскаленном жире обжарить баранину, добавить нарезанные соломкой морковь и репчатый лук. Заправить солью и перцем, перемешать. Положить половину подготовленного риса, на него – изюм, а затем оставшийся рис, залить кипящей водой и варить при медленном кипении под плотно закрытой крышкой до готовности.

Подать на большом блюде, украсить веточками зелени.

Плов по-шымкентски

500 г баранины, 2 стакана риса, 2 баклажана, 350 г моркови, 3 сладких перца, 80 г репчатого лука, 315 мл растительного масла, 200 мл бульона.

Овощи тщательно помыть. Баклажаны нарезать кубиками, морковь нашинковать соломкой, сладкий перец – крупной соломкой, репчатый лук – кольцами. Все овощи поочередно обжарить на растительном масле.

Рис тщательно промыть и варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода.

В разогретый жир опустить нарезанное кубиками или брусочками мясо, жарить до образования румяной корочки.

Засыпать рис, обжаренные овощи, добавить воду или бульон, довести до кипения и варить при плотно закрытой крышке на тихом огне до готовности.

Подать на дастархан в большом блюде.

Палау с мясом на кости

400 г баранины вместе с костями, 1 стакан растительного масла или бараньего топленого сала, 2 луковицы, 420 г моркови, 1 стакан кураги или яблок сушеных, 2 стакана риса, 3 стакана воды, соль, специи.

В котле с нагретым жиром обжарить крупно нарезанный репчатый лук, вынуть его шумовкой. В котел, где жарился лук, положить нарезанную по одному куску на порцию баранину (вместе с костью), обжарить до образования румяной корочки. Добавить нашинкованную соломкой морковь, обжарить, посолить, поперчить, добавить воду из расчета 1 1/2 : 1 к объему риса и варить до полуготовности.

Затем засыпать промытый рис так, чтобы середина получилась горкой, сделать 2 – 3 прокола на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости, сверху рассыпать курагу или сушеные яблоки, закрыть крышкой и при слабом нагреве довести до готовности.

Во время варки палау не размешивать.

Готовый рассыпчатый палау перемешать и подать в круглых или овальных блюдах.

Палау Актау

600 г говядины или баранины, 420 г риса, 420 г моркови, 1 стакан растительного масла, 240 г репчатого лука, соль, специи, 3 стакана бульона.

Мясо для плова варить целым куском до готовности. Отдельно в казане в раскаленном масле обжарить крупно нарезанный лук до темно-коричневого цвета.

Затем лук вынуть и в оставшемся жире обжарить морковь, добавить перец красный, процеженный бульон. Довести до кипения и варить овощи до полуготовности.

В кипящий бульон засыпать хорошо промытый, предварительно замоченный рис, дать ему закипеть, слегка помешивая, пока не исчезнет влага, плотно закрыть крышкой и варить на медленном огне до готовности.

Готовый плов перемешать, выложить горкой на блюдо, сверху положить вареное мясо, нарезанное мелкими кусочками.

Плов с зарчавой

500 г риса, 500 г мяса, 750 г моркови, 100 г репчатого лука, 250 г жира, 1/2 пиалы рассола зарчавы, 12 горошинок черного перца.

Рис промыть в холодной воде. Небольшое количество зарчавы развести в подсоленной горячей воде и добавить в рис, перемешать, при этом рис приобретает золотистый цвет. Этот рис замочить на 1 час в горячей воде.

В котле перекалить жир, обжарить в нем мясо, нарезанное большими кусками.

Сначала положить лук, пережарить его, затем морковь, нарезанную крупной соломкой, полить сверху водой, добавить черный перец горошками и продолжать варить.

Когда из моркови выйдет сок, помешать ее один раз, положить замоченный рис, разровнять.

Через несколько минут рис начнет вариться на пару морковного сока и зирвака. Рис время от времени надо помешивать и разравнивать, пока не сварится полностью. После этого плов проткнуть палочкой, выпустить пар и закрыть котел крышкой. Готовый плов перемешать, вынуть мясо, нарезать маленькими кусочками.

Плов положить на блюдо, а сверху разложить мясо.

Палау с мясом

900 г баранины, (грудинка или корейка), 3 стакана риса, 1 кг моркови, 240 г репчатого лука, 1/3 стакана растительного масла, соль, перец красный.

Замочить в подсоленной воде рис. Мясо с косточкой (грудинку, корейку) нарезать кусочками по 10 – 15 г, обжарить в толстостенной кастрюле или котле в сильно нагретом жире до образования румяной корочки.

Добавить нарезанные соломкой репчатый лук и морковь, жарить все вместе, добавить воду (в соотношении 1 1/2 : 1 к объему риса до замачивания). Дать закипеть, посолить, поперчить и варить.

Через 30 минут всыпать промытый набухший рис, разровнять и, когда вся вода будет поглощена рисом, посуду (кастрюлю, котел и т. д.) закрыть плотно крышкой и оставить варить на слабом огне 40 – 45 минут.

Перед подачей на дастархан палау перемешать, уложить на табак (блюдо) горкой.

Плов Али Мусамба

250 г баранины, 150 г риса, 50 г чернослива, 1 луковица, тмин, корица, перец, соль.

Нарезанную на куски баранину обжарить, подлить бульона, добавить пассерованный лук, чернослив, пряности, тушить до готовности.

При подаче горкой положить откидной рис, рядом баранину с черносливом, полить маслом, посыпать пряностями и тмином.

Плов бухарский с виноградом

330 г баранины, 180 г риса, 300 г моркови, 100 г бараньего курдючного жира, 60 г репчатого лука, 60 г кишмиша.

Баранину отварить крупными кусками. В бульон положить рис, нарезанные соломкой и пассерованные морковь и лук, изюм. Когда рис сварится, добавить в него топленый курдючный жир и размешать.

При подаче плов разложить рядами вперемежку с вареным мясом, нарезанным тонкими ломтиками.

Тас-кебаб плов

850 г говяжьей вырезки, 600 г риса, 120 г топленого масла, 4 – 5 луковиц, 2 – 3 бутона гвоздики, корица, сумах, соль по вкусу.

Мясо зачистить, нарезать ломтиками и слегка обжарить в раскаленном масле. Сложить слоями в кастрюлю вперемежку с пассерованным луком, корицей и гвоздикой. Добавить немного бульона и тушить до готовности при закрытой крышке. Отдельно отварить рис.

При подаче на тарелку выложить его горкой, сверху разложить готовое мясо и полить соусом, образовавшимся при тушении. На стол поставить сумах.

Гешлюк полу по-уйгурски

1 кг риса, 2 кг мяса, масло, соль.

Мясо нарезать мелкими кусочками или порубить. Затем поджарить его в кипящем масле, добавить рис и воду, посолить и варить до готовности.

Палау с копченостями из конины

500 г жая (конина), 150 мл растительного масла, 240 г репчатого лука, 210 г моркови, 420 г риса, 600 мл воды, зелень, специи.

Копчености из конины отварить до готовности, охладить, нарезать кусочками весом 25 – 30 г.

Из риса приготовить обычный плов без мяса.

Плов подать на широком блюде, сверху уложить копчености из конины, посыпать зеленью.

Пилав с телятиной

1 кг телятины, 500 г риса, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного, растопленного масла, 1 луковица, 100 г сметаны, 400 мл мясного бульона, по 20 г укропа и петрушки, 2 ст. ложки маринованных шампиньонов, 3 ст. ложки маринада, соль, перец по вкусу.

Приготовить 1 ст. ложку поджарки из муки, масла и лука, влить сметану, бульон, размешать, вскипятить и процедить.

Положить в бульон зелень, прибавить мелкие маринованные шампиньоны вместе с маринадом, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину, вскипятить и посолить.

Выложить на блюдо, перемешать с вареным рисом, сверху покрыть слоем риса и поставить в печь, чтобы пилав подрумянился.

Подавая кушанье на стол, обильно полить выделившимся соусом.

Пилав куриный по-арабски

1 кг куриного мяса, 1 пучок зелени для супа, 1 – 2 лавровых листа, 3 бутона гвоздики, 1 маленький острый перчик, 125 мл растительного масла, 2 стакана риса, 2 ст. ложки изюма, 1 – 2 ст. ложки миндаля, соль, перец, пряности.

Курицу отварить до мягкости с пучком зелени и пряностями. Рис вымыть, обсушить и обжарить в половине дозы растительного (или сливочного) масла. Добавить 4 стакана куриного бульона, приправить солью, перцем и пряностями, добавить изюм и варить на слабом огне 10 минут. Затем плотно закрыть крышкой и держать в тепле 10 минут. Мясо курицы отделить от костей, нарезать мелкими кусочками и обжарить в остатках масла.

Миндаль подрумянить и смешать с готовым рисом.

Плов по-египетски

500 г риса, 200 г масла, луковица, 200 г копченого мяса, 100 г куриной печенки, 100 г грибов, бульон, соль.

Обжаренный без масла и отваренный рис, нарезанную ломтиками и припущенную в масле куриную печенку, нарезанное кубиками копченое мясо, нарезанные ломтиками свежие грибы положить в кастрюлю, залить бульоном или водой, довести до кипения, посолить, плотно накрыть кастрюлю крышкой и довести блюдо до готовности в духовке в течение 20 – 25 минут.

Палау с домашней птицей

600 г мяса птицы с костями, 1 стакан растительного масла, если используется мясо кур и индеек, 1/4 стакана растительного масла при использовании мяса утки или гуся, 3 головки репчатого лука, 2 корня петрушки, 500 г моркови, 2 стакана риса, 3 стакана воды или бульона, соль, специи.

Мясо домашней птицы порубить с косточками и обжарить с луком до готовности. Отдельно в растопленном жире обжарить шинкованные соломкой морковь и корень петрушки, измельченный репчатый лук, добавить красный молотый перец, соль, залить бульоном.

После закипания засыпать хорошо промытый рис и варить до исчезновения влаги на поверхности риса, затем проколоть в нескольких местах и поставить на слабый огонь, плотно прикрыв крышкой.

Готовый плов хорошо перемешать. Положить горкой на блюдо, сверху – куски жареной птицы.

Товук палов

250 г риса, 1/2 курицы, 75 г жира, 70 г репчатого лука, 100 г моркови, соль, специи.

Очистить курицу, хорошо промыть, нарезать на куски.

Поджарить лук, затем положить в котел куски курицы, хорошо обжарить.

В дальнейшем плов готовить, как плов по-узбекски.

Плов с цыпленком

1 цыпленок, 400 г риса, 120 г топленого масла, 4 яйца, 4 – 5 луковиц, бульон, лимонная кислота, шафран, корица, укроп, соль по вкусу.

Цыпленка разрубить на куски весом 35 – 45 г, посолить и обжарить в масле на сковороде.

После этого добавить небольшое количество бульона, пассерованный лук, лимонную кислоту, настой шафрана и довести до готовности. Затем залить мясо взбитыми яйцами с укропом и запекать в духовке.

Из риса приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на тарелку горкой выложить белый рис, поверх – окрашенный. Разложить куски курицы, полить маслом, посыпать корицей и зеленью.

Плов с курицей и специями по-ирански

2 стакана риса, 1 небольшая курица, 1 ч. ложка размолотых зерен кинзы, 1 ч. ложка семян мака, 1 ч. ложка соли, 2 стакана простокваши, растительное масло, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, немного измельченного имбиря, гвоздика, кардамон, 1/3 ч. ложки шафрана, 2 ст. ложки теплого молока, 1/2 стакана миндаля (предварительно обжаренного и измельченного), 1 ст. ложка орехов, 1 ст. ложка фисташек.

Обработанную птицу разделить на кусочки. Семена кинзы и мака смешать и растереть в пасту, добавить воду, соль и в этой смеси замариновать курицу. Лук и чеснок поджарить в масле до золотистого цвета, добавить гвоздику, имбирь, кардамон, положить замаринованные ранее кусочки курицы, при необходимости добавить немного воды и тушить, пока мясо не станет мягким.

Рис промыть, обсушить, обжарить в масле, затем налить 3 стакана воды или бульона и тушить в течение нескольких минут.

Подготовленный рис смешать с куриным мясом.

Тачин-э-мурх

1/3 кг длиннозерного риса, 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, 1 стакан йогурта, 2 ч. ложки шафрана, 1/3 кг мяса цыпленка с косточками, 6 яичных желтков, 1 стакан красной смородины, 1 лимон, немного жженого сахара, карри, перец, соль.

Замочить промытый рис в холодной воде на 1 час. Крупно нарезать луковицу. Разделить мясо цыпленка на небольшие куски.

Поместить лук и мясо в кастрюлю, залить водой и сварить до мягкости мяса. Вынуть цыпленка из бульона. Сварить рис в большом количестве воды до полуготовности и хорошо промыть его в дуршлаге под струей холодной воды. Смешать йогурт и яичные желтки и взбить эту смесь. Положить в нее половину риса и хорошо перемешать. Влить половину порции масла в казан, положить смесь риса с йогуртом и желтками. Сверху уложить кусочки цыпленка и оставшийся рис. Сбрызнуть маслом, закрыть крышкой и поставить казан на сильный огонь, чтобы содержимое казана начало кипеть, затем убавить огонь и держать плов на очень небольшом огне примерно 1,5 – 2 часа. Чем дольше готовится этот плов, тем темнее становится нижний слой. Налить кипяток в большой стакан, добавить шафран и оставить на некоторое время для получения интенсивного цвета жидкости. В сковороду налить ложку масла, влить в нее шафран, положить сахар, красную смородину, карри, лимонный сок и прогреть до полного растворения сахара.

Выложить рис с цыпленком на блюдо и полить соусом из красной смородины.

Джужда плов

2 цыпленка (по 400 г каждый), 200 г риса, 60 г топленого масла, 1 ст. ложка изюма, 5 – 6 сушеных абрикосов, шафран, зелень, соль по вкусу.

Обработать цыплят, промыть, разрубить на половинки, посолить и обжарить на сковороде в масле. Затем на 5 минут поместить тушки в духовку.

Приготовить откидной плов. Рис замочить на 5 – 6 часов в холодной воде, поместив в нее марлевый мешочек с солью.

Затем промыть крупу теплой водой, положить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса – 6 л), отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

Подавать, выложив на тарелку подкрашенный шафраном и белый рис горками. Между ними поместить цыплят и припущенные в масле изюм и абрикосы.

Посыпать все мелко нарезанной зеленью.

Плов из курицы по-турецки

1 курица, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 100 г репчатого лука, 125 г сливочного масла, 25 г маринованного стручкового перца, 300 г риса, 50 г изюма, 50 г миндаля, перец, соль.

Сварить курицу с кореньями и луком. Поджарить в масле промытый и подсушенный рис до прозрачности и залить бульоном. Заправить солью, перцем, добавить изюм, дать прокипеть 10 минут. Затем закрыть крышкой и варить еще 15 минут. Снять мясо с костей, нарезать брусочками и обжарить в масле.

Обжаренные кусочки миндаля и маринованный стручковый перец соединить с мясом и рисом.

Шавля

600 г риса, 400 г мяса, 350 г жира, 3 луковицы, 400 г моркови, 2 – 3 помидора, пряности, соль.

Мясо, лук и морковь обжарить в жире, добавить измельченные помидоры, влить воду. После того как она закипит, посолить, положить пряности, рис и варить, часто помешивая и, если необходимо, доливая кипяток.

Готовую шавлю плотно закрыть крышкой и оставить для упревания на 15 минут.

Шавля с фасолью

400 г риса, 300 г мяса, 300 г моркови, 200 г фасоли, 300 г жира, 3 луковицы, 3 помидора, 1/3 ч. ложки красного перца, соль.

Нарезать кубиками мясо, морковь, лук и помидоры и обжарить в раскаленном жире.

Залить водой и добавить предварительно замоченную фасоль. Когда фасоль будет почти готова, положить рис. Посолить, поперчить и варить при помешивании.

Шавля с урюком

2,5 стакана риса, 300 г урюка, 1 1/2 стакана растительного масла, 3 моркови, 3 луковицы, зелень кинзы, зеленый лук, черный перец, соль.

Обжарить лук и морковь в перекаленном масле, налить воду, довести до кипения, посолить, положить специи и урюк. Уложить рис и сварить до готовности. Выложить на блюдо и посыпать зеленью.

Соютма

215 г баранины, 30 г репчатого лука, 280 г помидоров, 30 г сметаны (хама), перец, соль.

Баранину сварить до готовности, вынуть из бульона и охладить. При подаче нарезать ее ломтиками толщиной 2 – 3 мм и выложить на тарелку.

Нарезать помидоры кружочками, лук – соломкой, гарнировать ими блюдо, залить сметаной.

Фисинджан из фасоли

100 г красной фасоли, 30 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 30 г ядер грецких орехов, 20 мл уксуса или 15 мл гранатового сока, 20 г зелени кинзы, перец, соль.

Вареную фасоль протереть, заправить пассерованным репчатым луком, солью, перцем. Ядра грецких орехов истолочь, развести уксусом или гранатовым соком, добавить к фасоли.

Все перемешать, посыпать кинзой и луком, нарезанным кольцами.

Кюкю из зелени

2 яйца, 25 г зеленого лука, 15 г кинзы, 10 г укропа, 30 г шпината, 30 г топленого масла, перец, соль.

Зелень, шпинат и зеленый лук вымыть, мелко нашинковать, добавить перец, соль, яйца, все тщательно перемешать.

В сковороде разогреть масло и залить туда ровным слоем перемешанную массу.

Когда яйца будут готовы, разделить кюкю на равные части (на 2 либо на 4), перевернуть и жарить до образования коричневой корочки.

При подаче залить маслом.

Помидоры по-нурекски

6 – 8 помидоров, 1 головка чеснока, 2 – 3 сладких перца, 1 – 2 моркови, 1 пучок зелени укропа, соль, перец.

Морковь и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, а сладкий перец и укроп мелко нарезать. Все смешать, добавив перец и соль.

Выбрать крупные спелые помидоры, удалить плодоножку, срезать верхушку и вырезать часть мякоти с семенами. Образовавшиеся чашечки заполнить овощным фаршем, прикрыть срезанными крышечками, сложить в кастрюлю и дать постоять 40 минут для образования сока в прохладном месте.

Готовый салат украсить измельченной зеленью.

Чалоп

2 огурца, 8 редисок, 35 г укропа, 35 г петрушки, 25 г зеленого лука, 4 стакана кислого молока, 8 стаканов холодной кипяченой воды, соль, красный молотый перец.

Овощи и зелень помыть и мелко нарезать.

Кислое молоко развести водой, добавить овощи, перемешать, посолить и поперчить.

Затем охладить и подать к столу.

Овощи по-тунисски

2 помидора, 3 сладких перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 8 маслин, 2 вареных яйца, 100 г консервированной в масле рыбы, 1/2 стакана тертого сыра твердых сортов, 250 г пшеничного хлеба, 6 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 1/3 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка аджики, 1/3 ч. ложки молотого тмина, 1/3 ч. ложки молотого кориандра, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, 1/3 ч. ложки сушеной мяты, соль.

Помидоры, сладкие перцы и очищенный лук запечь в духовке. Потом помидоры и перец очистить от кожицы и удалить семена.

Овощи нарезать небольшими кусочками, добавить каперсы, посолить, полить 2 ст. ложками оливкового масла, смешанного с лимонным соком.

После этого добавить истолченный чеснок, тмин, тертый сыр, размятую вилкой рыбу, мяту и оставшееся оливковое масло. Уксус смешать с аджикой и кориандром и влить 1/2 стакана воды.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Каждый из них обмакнуть в пряную уксусную смесь и дать ему обсохнуть.

Затем хлебные ломтики смешать с овощами, выложить горкой в салатник, посыпать черным перцем и украсить нарезанными дольками яйцами и маслинами.

Торши-пуши

3 молодых кабачка, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка аджики, 1/3 ч. ложки тмина, соль.

Кабачки очистить, нарезать кружками и отварить в подсоленной воде.

Затем смешать с разведенной в уксусе аджикой, толченым чесноком, тмином и заправить растительным маслом.

Торши-муши

500 г кабачков, 3 ст. ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка аджики, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.

Очищенные и нарезанные кружками кабачки отварить в небольшом количестве подсоленной воды, затем выложить в глубокую миску, полить разведенной в уксусе аджикой, посыпать толченым чесноком. Заправить растительным маслом и перемешать.

Переложить в салатник и подать к столу.

Заалук

3 кабачка, 2 баклажана, 2 сладких перца, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стручок острого перца, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Кабачки и баклажаны, нарезанные маленькими кусочками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, поперчить, добавить растительное масло, толченый чеснок и варить 15 минут. Затем положить очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры, нашинкованный и обжаренный в сливочном масле острый и сладкий перец.

Варить до полного выпаривания жидкости, затем подать к столу горячим или холодным.

Оми хория

500 г моркови, 300 г вяленой баранины, 5 ст. ложек растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ст. ложка аджики, 1 ч. ложка молотого тмина, соль, черный молотый перец.

Очищенную морковь отварить в подсоленной воде, размять вилкой, добавить предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, черный перец и молотый тмин. Закуску выложить на блюдо и полить растительным маслом.

Закуска «Боор»

100 г говяжьей печени, 60 г репчатого лука, 15 мл растительного масла, 5 мл уксуса, 3 г соли, молотый черный перец, 5 г зелени.

Печень отварить, охладить. Печень и лук нарезать соломкой, лук бланшировать горячим маслом и дать настояться 10 минут в закрытой посуде. Затем его смешать с печенью, добавить соль, перец, уксус.

При подаче посыпать зеленью.

Кабырга с гарниром

165 г баранины, 5 г чеснока, 1 г жира, 55 г огурцов, 35 г помидоров, 38 г свежей капусты, 12 г репчатого лука, 13 г моркови, 5 мл растительного масла, 1 г сахара, 5 мл уксуса 3%-ного, перец, 5 г зелени.

Баранью грудинку вырубить в виде прямоугольника, реберные кости удалить.

Грудинку слегка отбить, посолить, посыпать перцем, мелкорубленым чесноком и завернуть в виде рулета, не закрывая концов ребер. Перевязать шпагатом, обжарить, добавить немного бульона и тушить до готовности.

При подаче кабыргу нарезать по 1 – 2 куска на порцию вместе с реберной косточкой и гарнировать овощами и салатом из капусты.

Салат из капусты приготовить так: кочанную капусту нашинковать соломкой, переложить в кастрюлю. Посолить, залить уксусом, нагреть при непрерывном помешивании до ее смягчения.

Охладить, добавить нарезанную соломкой морковь, лук, сахар и все это заправить растительным маслом.

Асып

50 г мякоти баранины, 50 г сердца, 60 г легкого, 35 г печени, 35 г риса, 75 г репчатого лука, 50 г бараньих кишок (толстых), 50 г сала курдючного, перец, соль.

Мякоть баранины, легкое, сердце и печень нарезать кусочками или пропустить через мясорубку.

Добавить мелко нарезанное курдючное сало, нашинкованный лук, перебранный и промытый рис, соль, черный молотый перец, все хорошо перемешать и развести холодной водой.

Подготовленным фаршем начинить обработанные и тщательно промытые бараньи кишки, завязать их с обеих сторон, затем проколоть их в нескольких местах иглой, опустить в кипящую подсоленную воду и варить около часа.

Подавать в горячем или холодном виде.

Турли еттер

53 г мяса (говядины, баранины), 38 г языка без горловины, 26 г казы (конины) или копченой баранины, 54 г курицы, 4 г жира, 100 г квашеной капусты, 25 г моченых яблок или моркови, 10 г изюма или сухофруктов, 20 г лука, 5 г сахара, 10 мл растительного масла, 5 г специй.

Мясо и курицу пожарить в духовом шкафу, язык отварить. Затем мясо, курицу, язык и казы или копченую баранину нарезать в холодном виде тонкими ломтиками.

Для приготовления капусты для гарнира в отжатую от излишнего рассола квашеную капусту положить шинкованный лук, нарезанные ломтиками яблоки, изюм.

Все перемешать и заправить растительным маслом, сахаром и молотым перцем.

Салат по-шекински

по 50 г огурцов и помидоров, 20 г сладкого перца, по 10 г кинзы, зеленого лука и базилика, 3 мл винного уксуса, перец, соль.

Огурцы, помидоры и сладкий перец нарезать маленькими кубиками, добавить мелко нашинкованную зелень и уксус.

Блюдо поперчить, посолить и перемешать.

Салат «Азербайджан»

60 г помидоров, 45 г огурцов, 15 г зеленого лука, 20 г репчатого лука, 40 г красного редиса, 30 г сметаны, 10 г укропа, перец, соль.

Помидоры, огурцы и редис нарезать тонкими кружочками и выложить на блюдо, в центр насыпать измельченный зеленый лук.

Репчатый лук нарезать кольцами и уложить на помидоры, посолить, поперчить, посыпать укропом и заправить сметаной.

Салат «Душанбе»

2 – 3 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 2 сладких перца, 100 г брынзы, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать дольками. Так же нарезать огурцы, а лук и сладкий перец – кубиками.

Брынзу натереть на крупной терке и смешать все компоненты, заправив салат солью, перцем и растительным маслом.

Можно добавить измельченную зелень кинзы.

Салат «Таджикистан»

300 г говяжьего языка, 200 г отварного мяса, 3 – 4 картофелины, 200 г маринованных патиссонов, 1 стакан вареной белой фасоли, 2 моркови, 2 свежих огурца, 2 луковицы, 2 яйца, зелень, 200 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Отварной язык, мясо и огурцы нарезать соломкой, вареные картофель и морковь – кубиками, лук – кольцами, яйца, сваренные вкрутую, натереть на крупной терке.

Все перемешать вместе с отваренной фасолью, заправить солью, перцем и майонезом.

Готовый салат посыпать зеленью.

Салат «Ташкент»

500 г редьки, 150 г отварной говядины, 2 головки репчатого лука, 100 г сметаны или майонеза, 2 яйца, 30 г зелени для оформления, 30 г салатного масла, соль, черный молотый перец.

Разогреть салатное масло, спассеровать в нем лук, охладить до комнатной температуры. Редьку нашинковать тонкой соломкой, промыть в теплой воде для удаления горечи. Затем откинуть в дуршлаг, дать стечь воде. Мясо нарезать соломкой, соединить с редькой, заправить солью и перцем, добавить пассерованный лук и все перемешать.

При подаче на стол уложить в салатницу, полить сметаной или майонезом, посыпать рубленой зеленью и украсить дольками вареных яиц.

Салат «Гулистон»

250 г мякоти курицы, 500 г редьки, 250 г отварной айвы, 100 г зеленого горошка, 2 яйца, 100 г майонеза, 20 г зелени, 35 г репчатого лука, 10 мл растительного масла, соль, перец.

Очищенную редьку нарезать соломкой, замочить в холодной воде на 10 – 15 минут, затем воду слить.

Подготовленную редьку соединить с нарезанным соломкой и пассерованным на сале луком, нарезанной соломкой отварной куриной мякотью, добавить нарезанную ломтиками отварную айву, зеленый горошек, заправить солью, перцем, частью майонеза и все перемешать.

При подаче уложить в салатник горкой, оформить дольками вареных яиц, кусочками вареной курицы, ломтиками айвы, зеленью, полить оставшимся майонезом.

Салат «Зарафшан»

500 г мяса курицы, 140 г картофеля, 2 вареных яйца, 40 г свежих помидоров, 40 г свежих огурцов, зелень кинзы, зелень сельдерея, 25 г зеленого лука, 120 г майонеза.

Для салата используют отварную мякоть курицы без кожи.

Нарезанный тонкой соломкой картофель отварить в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут, затем промыть холодной кипяченой водой.

Часть куриной мякоти и яйца нарезать мелкой соломкой, соединить с готовым картофелем, заправить солью, перцем, майонезом и перемешать.

При подаче уложить горкой в салатницу, украсить оставшимися куриным филе, помидорами, огурцами, зеленью и зеленым луком.

Салат «Навруз»

200 г редиса или свежих огурцов, 1 вареное яйцо, 50 г зеленого лука, 25 г укропа, 35 г зелени кинзы, 2 листочка салата-латука, 225 г сыра, 200 г сметаны.

Подготовленные редис или огурцы, вареное яйцо, салат-латук нарезать мелкой соломкой, зеленый лук нашинковать, зелень мелко нарезать, все смешать вместе со специями и солью и заправить 1/2 частью сметаны. При подаче полить оставшейся сметаной и посыпать тертым сыром.

Салат «Лаззат»

150 г брынзы, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 35 г укропа, 2 зубчика чеснока, 200 г сладкого перца.

Брынзу тщательно растереть, смешать с измельченным чесноком и укропом.

Перец очистить, промыть, обдать кипятком. Нафаршировать перец подготовленной смесью, охладить.

Затем нарезать перец кружочками и подать к столу.

Пастуший салат по-турецки

500 г помидоров, 2 – 3 стручка перца, 5 перьев зеленого лука, 4 – 5 огурцов, 1/2 пучка петрушки, 4 редиски, маслины по вкусу, салат-латук.

Для соуса:*1 стакан оливкового масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.*

Помидоры мелко измельчить. Редиску нарезать кубиками. Зеленый лук, перец и зелень петрушки мелко нашинковать. Огурцы разрезать вдоль на четыре части, затем нарезать поперек на небольшие кусочки. Все овощи положить в салатницу и перемешать.

Приготовить соус, смешав оливковое масло с уксусом, и добавить в салат. Подать к столу, положив салат на листья салата-латука.

Салат «Сфакский»

300 г кислых яблок, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 100 г сладкого перца, 3 – 5 веточек петрушки, 3 – 5 веточек кинзы, 3 ст. ложки оливкового масла, сок 1/2 лимона, 1/4 ч. ложки молотой сухой мяты, соль.

Очищенные яблоки, огурцы, помидоры, перец и лук мелко нарезать, посолить, перемешать, полить соком лимона, заправить оливковым маслом.

Подать к столу, посыпав мятой и украсив веточками петрушки и кинзы.

Салат из тунца по-магрибски

250 г консервированного тунца, 1/2 стакана риса, 1 помидор, 1 банан, соль.

Для соуса:*5 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка лимонного сока, красный молотый перец, соль.*

Рис залить 1 стаканом воды, посолить и отварить на медленном огне.

Для соуса оливковое масло смешать с уксусом и лимонным соком, добавить соль и перец.

Кусочки тунца смешать с охлажденным рисом, помидором и бананом, нарезанными тонкими ломтиками, затем заправить полученным соусом и поставить в холодильник на 15 минут.

Салат «Чимбай»

700 г мяса курицы, 300 г соленых огурцов, 200 г отварного картофеля, 100 г отварной моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Мясо курицы обжарить на оливковом масле, мелко нарезать и соединить с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами.

Салат посолить, заправить майонезом, выложить в салатник и подать к столу, украсив консервированным зеленым горошком.

Салат «Шерги»

150 г редиса, 10 зеленых маслин, 10 черных маслин, 2 лимона, 1 1/3 ст. ложки растительного масла, 1 сладкий перец, 1 огурец, 1 апельсин, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок листового салата, корица на кончике ножа, соль по вкусу.

Листья салата посолить, сбрызнуть растительным маслом и положить на блюдо. Лимоны нарезать небольшими дольками, очистить от кожуры. Лук, редис, огурец и сладкий перец мелко нарезать, перемешать с лимонными дольками и выложить на листья салата. Салат заправить растительным маслом и украсить маслинами.

Апельсин разрезать на крупные дольки, посыпать корицей и положить по краям блюда.

Алма-салат

500 г белокочанной капусты, 50 г сахара, 50 г ащкоки (кинза), 200 г яблок, 80 мл растительного масла.

Для маринада:*25 г сахара, на кончике ножа корицы, 10 – 15 соцветий гвоздики, 3 лавровых листа, 8 – 10 горошин перца, 30 мл уксуса 3%-ного, 100 мл воды, соль, специи.*

Белокочанную капусту тонко нашинковать соломкой, перетереть с солью, смешать с мелко рубленной зеленью кинзы, уложить плотно в неокисляющуюся посуду и залить предварительно подготовленным маринадом, затем сверху положить гнет и выдержать на холоде 1 – 2 часа.

Для приготовления маринада в кипяченую воду положить соль, корицу, гвоздику, уксус, перец, вскипятить. Добавить лавровый лист и охладить.

Перед подачей к столу капусту смешать с яблоками, очищенными от кожицы и сердцевины и нарезанными соломкой. Заправить растительным маслом, сахаром, посыпать оставшейся частью зелени и украсить всеми компонентами салата.

Салат «Аскабак» с томатами

700 г тыквы, 150 г сметаны, 75 г репчатого лука, 250 г помидоров, 25 г зелени, соль, специи.

Тыкву помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать дольками, уложить на лист, сбрызнуть водой и запекать в духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета.

Готовую остывшую тыкву смешать с томатами, нарезанными дольками, заправить солью, уложить в салатник, посыпать зеленью, сверху положить репчатый лук, нарезанный кольцами.

При подаче полить сметаной и украсить зеленью и ломтиками томатов.

Салат «Туган жер»

700 г свежих баклажан, 250 г свежих помидоров, 250 г свежей мяты, 150 г перца сладкого, 25 г чеснока, 50 мл растительного масла, 50 мл уксуса 3%-ного, 20 г зелени, соль, специи.

Промытые баклажаны испечь в жарочном шкафу до готовности, очистить от кожицы и мелко порубить вместе с подготовленным перцем, чесноком и зеленью. Часть зелени оставляют для украшения. Томаты помыть, очистить от кожицы и мелко нарезать. Овощи смешать, заправить растительным маслом, перцем, уксусом и солью.

Подать в салатнике или в закусочной тарелке. Блюдо украсить веточками зелени, перцем и свежими томатами.

Салат «Сусамыр»

60 г белокочанной капусты, 5 г сахара, 10 мл уксуса, 40 г репчатого лука, 20 г консервированного зеленого горошка, 40 г картофеля, 1 яйцо, 5 г зелени, 20 г редьки, 10 г джусая (лук душистый).

Для заправки:*10 мл растительного масла, 1 яйцо (желток), 3 мл уксуса, 50 г патиссонов, 2 г сахара, специи, соль.*

Капусту, редьку и джусай нашинковать соломкой и отдельно замариновать в смеси сахара и уксуса.

Вареный картофель нарезать кубиками, соединить с маринованными овощами, добавить зеленый горошек и перемешать.

При подаче салат уложить горкой, заправить салатной заправкой и украсить яйцом и зеленью.

Салат «Иссык-куль»

75 г сыра, 70 г курицы, 10 г репчатого лука, 1/2 вареного яйца, 2 г чеснока, 15 г сметаны, 5 г зелени.

Вареное мясо птицы, яйцо, репчатый лук нарезать соломкой, соединить с тертым сыром и чесноком.

Заправить сметаной и посыпать зеленью.

Салат чуйский

800 г моркови, 20 г чеснока, 100 г репчатого лука, 25 мл уксуса, 25 мл растительного масла, 100 г красного молотого перца.

Морковь, лук нарезать соломкой, добавить мелко рубленный чеснок. Заправить уксусом, растительным маслом и мариновать 1 час в холодильнике. При подаче уложить горкой в салатник.

Салат «Аралашма»

50 г баранины или говядины (лопаточной части), 30 г картофеля, 15 г огурцов соленых, 30 г свежих яблок, 20 г сыра, 20 г майонеза, 1 вареное яйцо, 5 г зелени.

Картофель и мясо отварить. Огурцы, яблоки очистить. Картофель, мясо, огурцы, яблоки нарезать соломкой. Сыр натереть на терке и заправить половиной майонеза.

Все ингредиенты перемешать, уложить горкой в салатник, полить оставшимся майонезом.

Оформить яйцом, яблоками, зеленью.

Индийский суп карри

400 г баранины, 1 луковица, 1 пучок зелени, 1 ст. ложка жира, 1 л воды, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка порошка карри, 1 – 2 ст. ложки сметаны, толченый чеснок, лимонный сок.

Мелко нарезать и обжарить в жире лук. Добавить порошок карри и потушить на слабом огне 3 – 4 минуты.

Мелко нарезать зелень, нарезать мясо довольно крупными кусками и зажарить на сковороде. Переложить продукты в кастрюлю, залить водой и варить 2 часа на небольшом огне до готовности. Затем бульон процедить, добавить сок лимона и сметану и снова положить в него мясо. Подать с рассыпчатым рисом.

Маш Кордо

100 г баранины (лопаточная часть) или говядины (лопаточная или подлопаточная часть), 10 г жира топленого, 12 г репчатого лука, 25 г моркови, 13 г сладкого перца, 100 г картофеля, 20 г маша (крупа из плодов бобового растения), 20 г риса, 8 г джусая, 20 мл айрана.

Баранину или говядину, картофель, морковь, сладкий перец, лук нарезать мелкими кубиками (1х1 см).

Перебранный маш замочить на 2 – 3 часа в воде. Обжарить мясо в раскаленном жире до образования румяной корочки вместе с луком, морковью и сладким перцем, добавить воду, довести до кипения, заложить приготовленный маш, варить 25 – 30 минут.

Затем положить подготовленный рис, картофель, довести до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить мелко нарубленный джусай.

Подавать в кесе с айраном.

Кече аш

10 г баранины (корейки), 15 г маргарина или животного жира, 20 г кукурузы, 15 г фасоли, 90 г картофеля, 30 г моркови, 30 г репы, 25 г репчатого лука, 10 г томатного пюре, 4 мл кислого молока, 300 мл воды, соль, перец, зелень.

Кукурузу, фасоль замочить в холодной воде на 9 – 10 часов. Мясо, картофель, морковь и репу нарезать мелкими кубиками.

Мясо обжарить, добавить лук, морковь, репу, томатное пюре, соль, перец. Залить водой, засыпать кукурузу, фасоль и варить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью, заправить кислым молоком.

Суп бакинский

450 г баранины, 70 г курдючного сала, 100 г риса, 1 луковица, 100 г свежей алычи, кинза, укроп, молотый перец, соль.

Баранью лопатку (грудинку или часть задней ножки) порубить, залить холодной водой и варить до готовности, периодически снимая пену. Мясо вынуть, отделить от костей, а бульон процедить. В кипящий бульон положить промытый рис, алычу, мелко нарезанный репчатый лук и рубленое курдючное сало и проварить. Добавить перец, соль, нашинкованную кинзу и укроп и довести до готовности.

Затем положить баранину и довести суп до кипения.

Катыкли хурда

300 г баранины, 300 г риса, 140 г репчатого лука, 120 г свежих помидоров, 120 г моркови, 100 г картофеля, 700 г репы, 700 мл катыка (кислого молока), базилик или кинза, красный перец, соль.

Мелко нарезанные мясо, лук, помидоры, морковь, картофель, репу, а также рис и пряности положить в кастрюлю, посолить, хорошо перемешать, накрыть крышкой, дать постоять 10 минут.

После этого залить водой и варить на слабом огне 40 минут. Когда суп немного остынет, заправить кислым молоком и зеленью.

Парча-бозбаш

700 г баранины, 50 г курдючного сала, 4 – 5 картофелин, 120 г гороха, 100 г каштанов, 80 – 100 г свежей алычи, 1 айва, 1 луковица, имбирь (или настой шафрана), сушеная мята, молотый перец, соль.

Баранью грудинку (шею или лопатку) разрубить на куски весом 60 – 80 г (по 2 – 3 на порцию). Мясо и предварительно замоченный горох положить в кастрюлю, залить холодной водой и сварить. Образовавшуюся пену периодически снимать шумовкой. За 20 минут до готовности добавить нарезанные лук и картофель. Каштаны надрезать и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть их на дуршлаг, очистить от кожуры и положить в бульон. Добавить нарезанную дольками айву, промытую алычу, толченый желтый имбирь. Перед концом варки добавить пропущенное через мясорубку курдючное сало.

Подавать суп, посыпав сушеной мятой. Отдельно предложить очищенные луковицы и сумах (горох).

Довга с мясом

700 г баранины, 1 л мацони, 120 г риса, 100 г гороха (или нута), 40 г муки, 1 луковица, 200 г щавеля (или шпината), бульон, зелень (кинза, укроп), молотый перец, соль.

Мякоть баранины пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку. Добавить перец, перемешать и из полученной массы сформовать мелкие шарики (фрикадельки) весом 15 г.

В отдельной посуде смешать муку с мацони и прогреть смесь при беспрерывном и плавном помешивании, чтобы она не свернулась. Предварительно замоченный горох отварить в костном бульоне до полуготовности. Затем добавить рис, мацони, мясные шарики и продолжать варить.

За 10 минут до конца варки положить мелко нашинкованный щавель (шпинат), кинзу, укроп, соль и довести блюдо до готовности.

Подавать в теплом или холодном виде.

Шалгам шурбо

110 г баранины, 80 г репы, 75 г картофеля, 24 г репчатого лука, 25 г моркови, 40 г перца сладкого, 10 г зелени, специи, соль.

Баранину порубить крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить 30 – 40 минут.

Затем опустить целиком картофель и морковь, а также нарезанную дольками репу и сладкий стручковый перец. Перед подачей мясо нарезать на куски по 25 – 50 г.

Суп вскипятить и посыпать зеленью.

Каурмо шурбо

500 г баранины, 150 г репчатого лука, 250 г моркови, 750 г картофеля, 75 г бараньего сала, 200 г помидоров, 2 сладких перца, 1 пучок зелени, соль, перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусками по 40 – 50 г, обжарить в котле до образования румяной корочки, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь и жарить еще 5 – 7 минут. Добавить измельченные помидоры.

После этого в котел залить холодную воду, довести до кипения и варить на медленном огне. За 30 минут до готовности положить картофель, шинкованный сладкий перец и специи.

Готовое шурбо посыпать зеленью. В шурбо можно добавить репу, тыкву. Отварное мясо, картофель можно подавать отдельно на блюде.

Джари

300 г баранины, 100 г риса, 3 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Баранину нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук, соль, масло, 1/2 стакана воды и тушить на слабом огне в течение 20 минут.

Затем влить 1 – 1,2 л воды и варить в течение 20 – 25 минут.

Добавить подготовленный рис, довести суп до готовности, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Суп из баранины по-турецки

100 г баранины, 20 г моркови, 20 г петрушки, 10 г сельдерея, 15 г репчатого лука, 20 г риса, 1 яйцо, 30 г йогурта, сок лимона, соль.

Мясо, очищенные коренья и лук залить водой и сварить бульон. Промыть и сварить в бульоне рис, добавить нарезанное суповое мясо. Сырые желтки взбить с йогуртом и соком лимона и, продолжая взбивать, соединить с супом.

Хамраши

165 г баранины, 35 г пшеничной муки, 1 – 4 яйца, 10 г топленого масла, 20 г белой фасоли, 10 мл винного уксуса, 20 г репчатого лука, 20 г зелени кинзы, 1 г сушеной мяты, перец, соль.

Из мякоти баранины приготовить фарш, затем разделить его на мелкие шарики, по 5 – 6 на порцию. Фасоль сварить отдельно. Из муки, яиц и масла приготовить пресное тесто, раскатать до толщины 1 мм и нарезать лентами шириной 5 см. В бульоне сначала сварить мясные шарики, затем добавить лапшу и отваренную фасоль.

По готовности положить нашинкованную зелень, а при подаче посыпать сушеной мятой. Отдельно подать винный уксус.

Хомшурба

300 г баранины, 3 клубня картофеля, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 моркови, 2 луковицы, 1 пучок зелени кинзы, соль, черный молотый перец.

Мясо нарезать крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 30 минут.

Затем добавить очищенную и нарезанную большими дольками морковь, разрезанный на четвертинки картофель, очищенные целые луковицы и соль. Варить на среднем огне в течение 15 – 20 минут, после чего добавить томатную пасту, перец и варить еще 5 – 7 минут.

В готовую хомшурбу положить измельченную зелень.

Хомшурбо

108 г баранины, 150 г картофеля, 24 г репчатого лука, 25 г моркови, 10 г зеленого лука, 10 г зелени, специи, соль.

Баранину порубить на куски, залить холодной водой, довести до кипения. Снять пену и варить 30 – 40 минут.

Добавить очищенные целые (или нарезанные крупными дольками) морковь, картофель, нашинкованный лук и варить. За 10 – 15 минут до готовности положить соль, специи.

При подаче мясо уложить в касы (пиала) и посыпать мелко рубленной зеленью и зеленым луком.

Корума шова по-уйгурски

500 г бараньей вырезки, 100 мл растительного масла, 1 репа, 1 редька, 2 помидора, 1 головка чеснока, соль, специи, зелень (кинза, мята, базилик).

Баранью вырезку нарезать мелкими кусочками. Накалить 100 мл растительного масла, бросить репчатый лук, обжарить до золотой корочки, положить мясо. Мясо жарится до тех пор, пока перестанет выступать сок. Нарезать соломкой репу и редьку и продолжать жарить вместе с мясом. По желанию можно добавить и другие овощи. Затем положить помидоры и чеснок, соль и специи. Когда поджарка будет готова, залить ее 5 л костного бульона или водой. Довести до кипения и варить на медленном огне.

Угра чучвара

Для поджарки:*100 г сала (масла), 2 головки лука, 2 – 3 помидора или 1 ст. ложка томатной пасты, 2 картофелины.*

Для фарша:*500 г мяса (мякоти), 2 – 3 головки лука, белок 1 яйца, 1/3 ч. ложки соли, стручковый перец по вкусу.*

Для теста:*500 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1/3 ч. ложки соли.*

Замесить тесто как для лапши, раскатать в тонкий (2 мм) пласт, разделить на 2 половины: из одной нарезать лапшу, из другой – сочни для пельменей.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук, ввести белок яйца и соль, хорошенько перемешать.

Затем разделить фарш на 2 части: одной начинить пельмени, из другой скатать фрикадельки. В разогретом масле спассеровать лук, положить помидоры или томатную пасту, поджарить в нем кубики картофеля.

После чего залить в кастрюле водой и дать закипеть. Положить сначала приготовленные пельмени, а затем фрикадельки. Когда пельмени всплывут на поверхность, положить нарезанную лапшу.

При подаче на стол посыпать рубленой зеленью кинзы.

Угра оши

Для бульона:*500 г мяса, 160 г репчатого лука, 300 г свежих помидоров, 120 г моркови, 200 г картофеля, лавровый лист, черный молотый перец, 35 г зелени кинзы, соль.*

Для теста:*300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1/3 ч. ложки соли.*

Из муки и яиц с добавлением соли замесить тесто, тонко раскатать, посыпать мукой, свернуть трубкой, сложить и нарезать лапшу толщиной 1 – 2 мм. Лапшу подсушить.

Нарезать мясо, разрубить кости и вместе с луком, помидорами и специями положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.

Когда мясо сварится, добавить морковь, нарезанную соломкой, картофель – кубиками, посолить и варить еще 10 – 15 минут. Затем опустить в бульон лапшу, предварительно стряхнув лапшу от муки, чтобы суп не стал мутным.

При подаче суп разлить в касы, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Овдух

600 мл простокваши, 300 мл воды, 300 г говядины, 300 г огурцов, 120 г репчатого лука, 15 г мелко нарезанной зелени, соль, сахар.

Простоквашу наполовину разбавить холодной кипяченой водой. Добавить очищенные и нарезанные кубиками огурцы, измельченный лук, зелень, а также соль и сахар. Все хорошо перемешать, после чего охладить.

Мясо отварить и подавать в холодном виде.

Шима

150 г пшеничной муки, 80 г говядины, 80 г репчатого лука, 10 г чеснока, 20 мл хлопкового масла, 10 мл уксуса, 20 г томатного пюре, 1/5 яйца, соль.

Пресное тесто средней вязкости разделить на небольшие куски, придавая им форму колбасы, смазать растительным маслом и оставить для расстойки на 10 минут.

Затем каждый кусок теста вытянуть и закрутить, повторяя это до превращения теста в тонкие нити, которые разрезать в виде лапши и варить в кипящей воде, а после варки промыть холодной водой.

Мясо нарезать на мелкие куски, обжарить с репчатым луком, добавить томатное пюре и жарить еще 10 – 15 минут. Затем в посуду с мясом влить воду, уксус и варить до готовности.

Подавать в тарелке, положив разогретую лапшу, мясо с соусом, и посыпать мелко нарезанными яйцами и рубленым чесноком.

Бруду из говядины

400 г говядины, 50 г топленого масла, 2 – 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 веточки сельдерея, 1 пучок зеленого лука, 1/4 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Мясо разрезать на 5 – 7 кусков, посолить, поперчить, положить в кастрюлю с толстым дном вместе с крупно нарезанным картофелем, луком и сельдереем. Добавить топленое масло, обжаривать мясо в течение 3 минут, затем залить 2 л воды и варить на среднем огне

2 – 2,5 часа. Подать к столу, посыпав мелко порубленным зеленым луком.

Кайла мастава

500 г мясного фарша, 150 г жира, 320 г репчатого лука, 1/2 стакана сушеной зелени, 1 стакан вымоченного гороха, 1 1/2 стакана риса, соль, перец, кислое молоко.

В перекаленном масле спассеровать лук, затем залить водой, процедить лук с жиром из бульона. В жир с луком положить сушеную молотую зелень (райхан, укроп, кинзу, жамбил, мяту), перемешать и отставить.

В кастрюлю с холодной водой положить горох, вымоченный в течение суток, и варить. По готовности гороха положить в суп вымытый рис и сформованные из фарша мясные фрикадельки, снять пену и варить до готовности.

Перед подачей суп налить в касы, заправить приготовленной зеленой массой (по 1 ст. ложке на порцию), отдельно подать кислое молоко.

Шорба с курицей

1 курица (примерно1 кг), 80 г гороха, 80 – 100 г топленого масла, 100 г свежей алычи, 100 г риса, 1 луковица, кинза, укроп, сушеная мята, соль.

Обработать тушку курицы и разрубить на порционные куски. Отварить до готовности и вынуть из бульона, процедить его. Вновь довести бульон до кипения, положить промытый рис, добавить пассерованный репчатый лук и варить.

За 15 минут до окончания варки добавить сваренный отдельно горох, промытую алычу, довести до готовности и посолить. Положить в кастрюлю куски отварной курицы, нашинкованные кинзу и укроп и снова дать закипеть.

Подавать суп, посыпав сушеной мятой.

Шова гюрюч по-уйгурски

300 г вареного мяса, 3 л бульона, 100 г лука, 200 г моркови, 250 г риса.

В готовый кипящий бульон положить мелко нарезанное отварное мясо, лук, морковь хорошо промытый рис.

У этого уйгурского рисового супа есть несколько разновидностей. Их называют хорда.

Харира по-алжирски

500 г свежих помидоров, 250 г куриных потрохов, 200 г муки, 50 г гороха, 50 г чечевицы, 40 мл растительного масла, 40 г риса, 20 г томатной пасты, 2 веточки сельдерея, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 пучка кинзы, 1 ч. ложка тмина, 1/3 ч. ложки 3%-ного уксуса, корица на кончике ножа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для приготовления дрожжей муку развести с соком, выжатым из лимона, влить уксус и немного воды, после чего миску, в которой готовятся дрожжи, накрыть крышкой и поставить на 10 – 12 часов в теплое место.

Помидоры пропустить через мясорубку, нарезать веточки сельдерея и зелень петрушки. Куриные потроха обжарить на слабом огне на растительном масле, добавив 10 г томатной пасты, немного кинзы, тмин, порубленную зелень петрушки, черный перец, корицу и соль. Влить в кастрюлю 2 л воды, довести суп до кипения, положить в него замоченный горох и чечевицу и варить до готовности. Оставшуюся томатную пасту развести в 100 мл воды, соединить с оставшейся частью кинзы, после чего добавить в суп и, одновременно всыпав рис, продолжать процесс приготовления блюда.

Приготовленные дрожжи развести в 400 мл теплой воды, после чего протереть через мелкое сито и влить в кастрюлю, постоянно помешивая смесь во избежание образования комочков.

Суп подать к столу горячим.

Суп красный чечевичный по-турецки

1 стакан красной чечевицы, 4 стакана бульона, 1 стакан воды, 1 ст. ложка муки, 1 головка репчатого лука, 2 желтка, 1 морковь, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Нарезать лук и обжарить его в 1 ст. ложке сливочного масла. Когда лук станет мягким, добавить муку и хорошо перемешать. Вымыть чечевицу и положить в кастрюлю, добавить нарезанную морковь. Налить бульон и воду в кастрюлю, добавить по вкусу соль и варить в течение 30 минут, пока чечевица не станет мягкой.

Тем временем смешать желтки с молоком и добавить смесь в суп. Снять кастрюлю с плиты через 2 минуты.

Марокканская биссара

300 г гороха, 50 г топленого масла, 3 ст. ложки растительного масла, 1,5 л говяжьего бульона, 1 луковица, молотый имбирь, соль, черный молотый перец.

Нарезанный кольцами лук обжарить в кастрюле на растительном масле до золотистого цвета, посолить. Положить топленое масло, влить бульон, довести до кипения.

Затем положить предварительно замоченный горох и варить в течение 30 – 35 минут.

Добавить перец, имбирь, хорошо перемешать, варить 5 – 7 минут и подать к столу.

Оши-сиелаф

75 г репчатого лука, 15 мл подсолнечного масла, 60 г пшеничной муки, 50 г сиелафа (щавель), 90 мл кислого молока, 75 г картофеля, 10 г зелени (укроп, базилик, кинза), соль.

Мелко нарезанный лук обжарить в перекаленном масле, добавить муку, слегка поджарить ее. Постепенно влить воду и размешать муку, чтобы не было комочков, проварить и добавить еще воду. Когда вода закипит, положить соль, перец, нарезанный кубиками картофель. Через 20 минут добавить рубленый сиелаф (щавель), через 10 минут – зелень, дать покипеть.

Готовый суп настаивается 8 – 10 минут. При подаче заправить кислым молоком.

Суп из йогурта по-турецки

3 огурца, 1 зубчик чеснока (по желанию), 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка укропа, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка листьев мяты или 1 ч. ложка сушеной мяты, соль.

Очистить огурцы от кожицы и очень тонко нарезать. Положить в миску и посолить. Натереть стенки большой миски чесноком и сбрызнуть супницу уксусом, добавить укроп и налить йогурт. Хорошо перемешать и, если надо, добавить 3 ст. ложки холодной кипяченой воды.

Перелить все это в супницу, полить оливковым маслом и украсить мятой.

Кюфта из рыбы

200 г осетрины или севрюги, 20 г гороха, 15 г риса, 10 г алычи, 150 г картофеля, 20 г репчатого лука, шафран, перец, соль.

Рыбу, разделанную на филе без кожи, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавить соль, молотый перец, все это хорошо перемешать с рисом. Из фарша сформовать по 1 – 2 шарика на порцию, в середину каждого шарика помещают по 2 плода алычи.

Рыбный бульон процедить в кастрюлю и поставить на огонь, при закипании бульона положить заранее замоченный горох и варить до полуготовности. Добавить рыбные шарики, целые картофелины, мелко нашинкованный лук, соль, настой шафрана и довести до готовности.

Рыбный суп по-тунисски

500 г филе рыбы, 4 бутона гвоздики, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 луковицы, 2 моркови, 2 клубня картофеля, 1 стручок острого перца, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 пучок зелени укропа, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, сок 1 лимона, 1/2 пучка зелени кинзы, 1/2 пучка зелени чабреца, 1/3 ч. ложки молотого душистого перца, молотый имбирь, соль.

Бутоны гвоздики воткнуть в луковицы. Налить в кастрюлю 1,5 л воды, довести до кипения, положить луковицы, связанную в один пучок зелень укропа и чабреца, лавровый лист, стручок острого перца, имбирь, молотый душистый перец и соль. Влить оливковое масло, варить на слабом огне в течение 15 – 20 минут, затем положить филе рыбы и варить еще 15 минут.

Достать из бульона лук, зелень и рыбу. Рыбу нарезать маленькими кусочками и вновь опустить в бульон. Добавить нарезанные соломкой картофель, морковь и варить в течение 15 минут.

Муку развести в небольшом количестве воды, влить в кастрюлю с супом, варить 5 минут, после чего добавить толченый чеснок, измельченную зелень кинзы, лимонный сок и подать к столу.

Суп из креветок по-алжирски

250 г креветок, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листка, 1 луковица, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, укроп и кинза, черный перец, соль.

Положить в кастрюлю очищенные креветки, нарезанный дольками помидор, лавровый лист, укроп, налить 1 л воды и поставить варить. Обжарить в масле мелко нарезанный лук, положить его в суп. Добавить томатную пасту, разведенную в небольшом количестве отвара, рис и мелко нарезанную кинзу.

Посолить, поперчить и варить до готовности.

Суп из кальмара по-тунисски

1/3 кг кальмаров, 1/2 стакана растительного масла, горсть вермишели, 1/3 кг зеленого горошка, 1 луковица, горсть сухих бобов, 200 г моркови, 200 г брюквы, 300 г капусты, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка аджики, 1/3 ст. ложки молотого красного перца, лимон, соль.

Обжарить в масле в большой кастрюле мелко нарезанный лук. Добавить нарезанного маленькими кусочками кальмара, замоченные заранее бобы, зелень, нарезанную мелко морковь и брюкву, капусту, томатную пасту, аджику и красный перец. Налить 1 л воды и тушить на небольшом огне до готовности овощей. Затем налить еще 1 л воды, довести до кипения, положить в суп вермишель, посолить и сварить до готовности.

Перед подачей на стол полить лимонным соком.

Поджарка азербайджанская

1,4 кг баранины, 340 г бараньих почек, 100 г сливочного масла, 4 луковицы, 4 помидора, 360 г муки, 50 г зелени (кинза и укроп), перец, соль по вкусу.

Баранину (окорок, лопатку) нарезать на кусочки (по 3 – 4 шт. на порцию). Почки зачистить от пленок и разрезать пополам. Мясо и почки поперчить, посолить и жарить в масле до готовности.

Отдельно спассеровать репчатый лук и смешать с мясом.

Из муки и воды с добавлением соли замесить крутое пресное тесто, раскатать его на лепешки толщиной 0,5 и диаметром до 25 см. Лаваш выпечь на сковородке без масла.

При подаче на тарелку положить лаваш, свернув его в виде кулька, а в него поместить готовую поджарку. В качестве гарнира подать помидоры, поджаренные на вертеле, и посыпать их рубленой зеленью.

Чевапчичи

800 г баранины, 400 г говядины, 320 г варено-копченой грудинки, 2 крупные луковицы, 50 г жира для смазывания решетки.

Для гарнира:*3 луковицы, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Нарезанное кусочками мясо и пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Фарш заправить солью, красным молотым перцем, тщательно перемешать и сформовать колбаски длиной 5 и толщиной 2 см.

Чевапчичи обжаривать на смазанной жиром решетке, над раскаленными углями. Во время обжаривания их необходимо все время переворачивать. Готовые колбаски должны быть снаружи коричневыми, а внутри – сочными и красноватыми.

Подавать кушанье с шинкованным кольцами репчатым луком, солью и перцем.

Кабобы «Чинор»

800 г баранины или говядины, 50 г сала-сырца, 240 г репчатого лука, 2 ст. ложки гороха нут, 8 стеблей ревеня, 4 зубчика чеснока, 1/3 ч. ложки барбариса, 1/4 ч. ложки зиры, 15 г кинзы, 15 г укропа, 15 г петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо промыть, срезать пленки и сухожилия, нарезать брусочками массой 10 – 15 г. Горох перебрать, промыть 2 – 3 раза в теплой воде, залить холодной водой (соотношение гороха и воды 1:2), оставить на 5 – 8 часов, затем отварить до полуготовности. Сало нарезать мелкими кубиками, лук и зелень мелко нашинковать, чеснок измельчить, ревень очистить и нарезать мелкими ломтиками.

Все подготовленные компоненты соединить, добавить соль, перец, барбарис, зиру, влить 1 – 2 ст. ложки воды, хорошо перемешать. Полученный фарш завернуть в лист фольги размером 25х25 см, придавая изделию форму треугольника, уложить в мантыкаскан и варить на пару 40 – 45 минут.

Подать кабобы в фольге на тарелке.

Бехили жаркоп

200 г айвы, 500 г баранины или говядины, 150 г репчатого лука, 50 г кинзы, черный молотый перец, соль.

Мякоть жирной баранины или говядины нарезать небольшими кусочками, добавить нарезанный кольцами лук, соль, перец, рубленую зелень, все перемешать.

Из айвы удалить сердцевину, затем нарезать дольками.

На дно кастрюли положить кусочки мяса, сверху – дольки айвы, добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне около 1 часа, не размешивая.

При подаче на стол готовое блюдо посыпать зеленью.

Тостик

650 г баранины, 80 г репчатого лука, 400 г свежих помидоров, 100 г маринованной капусты, 100 г свежих огурцов, 5 г молотого красного перца.

Для солевого раствора:*1 стакан воды, 4 г соли.*

С бараньей грудинки снять мясистую широкую полоску, разрезать вдоль на две половинки, надеть на шпажки и обжарить над раскаленными углями. В процессе обжарки полить солевым раствором.

Обжаренную грудинку снять со шпажек и нарезать тонкими ломтиками. Гарнировать овощами.

Бужбан

200 г бараньего внутреннего сала, 200 г баранины, 50 г бараньей печени, 1 стакан муки пшеничной обойной, 400 г кишок бараньих толстых, 240 г репчатого лука, 30 г зелени кинзы, соль, специи.

Припущенное мясо, сало внутреннее, печенку нарезать мелкими кусочками, смешать с сухой пассерованной мукой, добавить соль и черный перец. Массу заправить в толстые кишки, причем заполнить свободно, концы оболочки прошить деревянными шпильками. Бужбан положить в котел с водой и варить.

При варке периодически перекладывать, переворачивать, местами прокалывать шпильками.

Готовый бужбан нарезать. Подать в тарелках, гарнировать кружочками репчатого лука и посыпать рубленой зеленью кинзы.

Кюфта по-марокканski

500 г фарша из баранины, 100 г бараньего курдючного жира, 1/2 стакана недоваренного риса, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, специи (тмин, шафран, черный перец, красный перец).

Для соуса:*50 г мелко нарезанной зелени петрушки, 1/2 стакана лимонного сока, соль.*

Хорошо перемешать фарш, мелко нарезанный жир, петрушку, 1 измельченную луковицу, специи и соль. Отставить на 1 час. Смешать рис с фаршем. Смоченными водой руками скатать шарики величиной с орех. Сложить их в кастрюлю, налить 2 стакана воды, добавить тертую луковицу, шафран, черный перец, сливочное масло. Тушить под крышкой на среднем огне. Когда рис будет готов, положить в кастрюлю зелень петрушки и налить лимонный сок.

Потушить еще несколько минут и снять с огня.

Гянфан

80 г баранины (лопатки) или говядины, 10 мл растительного масла, 40 г редьки, 20 г репчатого лука, 15 г томатного пюре, 150 мл воды, 70 г риса, 10 г маргарина, 5 г приправы «Ачуу татымал», 10 мл уксуса.

Рис перебрать, промыть, припустить. Овощи нарезать соломкой.

Мясо нарезать кубиками 0,7х0,7 см, обжарить до румяной корочки, посолить, поперчить, добавить нарезанный лук, томатное пюре, обжарить.

Через 5 – 10 минут добавить редьку и все вместе обжарить еще 10 минут, влить воду и довести соус до готовности.

При подаче в кесе положить рис, залить соусом, отдельно подать приправу из расчета 5 г на порцию и уксуса – 10 мл на порцию.

Шима

100 г мякоти баранины, 1 луковица, 1 помидор, 1 яйцо, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Нарезанное кусочками мясо обжарить на растительном масле с нашинкованным луком и кусочками помидора, после чего добавить соль, перец, 1/2 стакана воды и тушить массу 40 минут. Для приготовления крутого теста смешать муку, соль, яйцо и 1/2 стакана воды. Тесто раскатать в форме тонкого жгута, нарезать лапшу, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

На блюдо выложить лапшу, сверху поместить тушенное с овощами мясо и украсить измельченной зеленью петрушки.

Бараньи почки по-татарски

500 г бараньих почек, 80 г бараньего жира, 3 луковицы, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сливок, 1 стручок острого перца, соль, красный молотый перец.

Подготовленные бараньи почки разрезать пополам в длину, затем разрезать поперек на маленькие кусочки, обдать кипятком, промыть холодной водой и положить в сковороду с растопленным жиром.

Обжаривать в течение 5 минут, затем добавить нарезанный кольцами лук, измельченный острый перец, посолить, посыпать красным перцем, влить сливки с разведенной в них мукой и тушить 15 – 20 минут.

Баранина с соусом по-индийски

1 кг мякоти баранины, 3 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 3 картофелины, 2 сладких зеленых перца, 6 соцветий цветной капусты, 2 помидора, 2 1/3 ст. ложки йогурта, 1 ч. ложка свеженарезанной мяты, 2 ст. ложки порошка карри, 1 ст. ложка красного молотого перца, по 1 ч. ложке тмина, тимьяна, сухой горчицы, имбиря, соль.

Нарезать мясо мелкими кубиками. Разогреть масло в широкой сковороде и обжарить нашинкованный лук до золотистого цвета. Добавить мясо, обжарить, посолить и посыпать специями. Убавить огонь и тушить мясо в собственном соку в течение 15 минут. Тонко нарезать картофель и зеленый перец. Добавить к мясу вместе с соцветиями цветной капусты. Влить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности овощей. Положить в сковороду помидоры, нарезанные дольками, йогурт, мяту. Хорошо прогреть и подать к столу.

Мак-любе

540 г мяса, 210 г риса, 250 г цветной капусты или 190 г белокочанной капусты, 30 г топленого масла, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Мясо нарезать крупными кусками, отбить, посолить и поперчить. Обжарить до румяной корочки. Обработанную цветную или белокочанную капусту обжарить во фритюре и посолить. Обжаренное мясо положить в кастрюлю, на него – обжаренную капусту, сверху – замоченный рис и залить холодной водой или бульоном. Закрыть крышкой и тушить на среднем огне до готовности.

Затем переложить на раскаленную сковороду с жиром и обжарить.

Орман-кебаб

700 г баранины без костей, 2 луковицы, 2 – 3 помидора, 10 грибов, сельдерей, мята, 1 маленькая сосновая ветка, 4 ст. ложки лесных ягод, 4 ст. ложки растительного масла, черный и красный перец, соль.

Отделить от мяса жир, мелко нарезать и перетопить вместе с растительным маслом. Обжарить в нем лук, грибы, помидоры, ягоды. Положить в кастрюлю мясо, влить воду, посолить и поперчить. Варить на слабом в огне в течение часа.

Незадолго до готовности добавить в бульон измельченные сельдерей и мяту, а также завернутую в марлю сосновую ветку.

Гювеч по-албански

1 кг мяса барашка или козленка (лопаточная или грудная часть), 125 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 стебля молодого чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 2 стакана кислого молока (или 1 стакан кислого молока и 1 стакан сметаны), растительное масло, черный перец, соль.

Мясо нарезать маленькими кусочками, посыпать черным перцем и выдержать. Мелко нарезать лук и чеснок, сбрызнуть растопленным маслом, посолить, выложить на дно противня, на котором будет жариться мясо. Жарить в предварительно нагретом духовом шкафу около 15 минут, после чего кусочки перевернуть и жарить еще 20 минут. Залить мясо яйцами, взбитыми с кислым молоком и щепоткой соли, и, не размешивая, снова запекать до образования румяной корочки на яично-молочной смеси. Посыпать зеленью.

Фаршированная лопатка молодого барашка по-иракски

800 г мяса, 1 пучок зеленого лука, 1/2 стакана риса, 1 пучок зелени петрушки, несколько стеблей мяты, 2 1/2 стакана бульона, 90 г сливочного масла, 2 ст. ложки изюма и толченого ядра грецкого ореха, молотый черный перец, соль.

Отделить мякоть мяса от кости так, чтобы образовался «кармашек». Срезать с мяса жир и поджарить на нем мелко нарезанный лук, добавить рис. Положить изюм, орехи, черный перец, соль, мелко нарезанную петрушку и мяту. Смесь хорошо размешать, положить в «кармашек» и зашить разрез. Мясо посолить, положить на противень, залить сильно разогретым маслом и жарить в духовке. Минут через 10 на противень сбоку налить бульон или теплую воду.

Далее поливать мясо соком, образовавшимся во время жарки. Затем вынуть и разделить на порции.

Мясо по-памирски

220 г баранины, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 10 г томатного пюре, 10 г зелени, соль, специи.

Нарезать мякоть баранины на кусочки весом 25 – 30 г, обжарить до образования румяной корочки, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную кубиками морковь и жарить еще 5 – 6 минут. Затем добавить томатное пюре и довести до готовности.

Посыпать рубленой зеленью.

Кюфта по-ливийски

600 г баранины, 250 г панировочных сухарей, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 15 г чеснока, зелень петрушки и мяты, перец, соль.

Влить яйца в пропущенную через мясорубку баранину, добавить панировочные сухари, мелко нарезанные лук и чеснок, зелень, соль, перец. Перемешать, сформовать шарики диаметром 3 см и слегка их сплюснуть.

Жарить в разогретом масле по 5 минут с каждой стороны.

Куырдак из баранины с чесноком

900 г баранины, 8 ст. ложек топленого бараньего сала, 1 кг зеленых стрелок чеснока, 4 луковицы, специи, соль.

Мякоть баранины нарезать мелкими брусочками, обжарить в котле на бараньем топленом сале почти до готовности, добавить репчатый лук, зеленые стрелки чеснока нарезать длиной 3 – 3,5 см, посолить и жарить до готовности. Подать в кесе.

Бельдеме из баранины

500 г баранины, 1 ст. ложка кулинарного жира, 1 1/2 стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 250 г свежих огурцов, 250 г помидоров, зелень, соль, специи.

Из целой туши молодого барана вырезать по позвоночнику поясничную кость (от тазовой кости до первого ребра), не разрубая на две половины, обрезать с обеих сторон пашину, оставшуюся часть натереть солью и перцем, обжарить на жире в жарочном шкафу до готовности. Мясо срезать с позвонков, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, украсить помидорами, огурцами, веточками зелени.

На гарнир подать рассыпчатую рисовую кашу.

Нахудшурак

250 г мяса, 125 г моркови, 125 г картофеля, 60 г репчатого лука, 115 г гороха нут, 10 г зелени, перец, соль.

Крупные куски мяса вместе с костями отварить, добавить очищенную морковь, мелко нарезанный лук, картофель и довести до готовности. Затем мясо, морковь и картофель вынуть и нарезать соломкой.

В этом же бульоне отварить предварительно замоченный горох, который за несколько минут до готовности посолить, заправить красным перцем и пряной зеленью.

Бульон процедить, горох смешать с мясом, картофелем и морковью, посыпать мелко нарезанным луком, красным молотым перцем и рубленой зеленью. Бульон подавать отдельно.

Жаркоп

500 г баранины, 300 г картофеля, 200 г жира, 150 г репчатого лука, 250 г моркови, 350 г помидоров или 2 ст. ложки томатной пасты, соль, специи, зелень.

Мелкие кусочки баранины (по 10 – 15 г) обжарить на сильном огне с морковью и луком.

Затем добавить помидоры или томатную пасту, специи и воду, прокипятить, положить картофель, нарезанный кубиками, и довести до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

Хореш субзи по-курдски

700 г говядины, 1 стакан крупной красной фасоли, 3 пучка петрушки, 2 ст. ложки семян укропа, 2 ч. ложки соли, 1/3 ч. ложки перца, 4 стакана воды.

Отварить мясо, нарезанное кубиками, вместе с фасолью в воде. Очень мелко нарезать петрушку.

Посыпать укропом и петрушкой мясо, посолить, поперчить и тушить, не закрывая крышкой, пока почти вся вода не испарится. Подавать с рисом.

Хореш бурани по-курдски

2 средних баклажана, 700 г мясного фарша, 1 луковица, 1 1/3 кг помидоров, 2 1/3 ст. ложек соли.

Очистить баклажаны от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Посыпать их 2 ст. ложками соли и оставить на полчаса, затем отжать, обсушить и обжарить в масле. Поджарить без жира фарш и мелко нарезанный лук. Нарезать дольками помидоры, добавить к фаршу, посолить и тушить 30 минут.

Подать с баклажанами.

Кюфта по-египетски

700 г мяса, 1 большой пучок петрушки, 1 большая луковица, 1 ст. л. муки, соль, тмин.

Пропустить мясо, лук, петрушку через мясорубку. Добавить немного муки и тмин, хорошо перемешать. Фарш должен быть зеленого цвета. Сделать из него колбаски длиной 8 – 10 см.

Можно их поджарить в растительном масле или же запечь в духовке.

Шахлет

100 г говядины, 5 г говяжьего жира для фарша, 10 г репчатого лука, 20 г риса, 100 г внутреннего бараньего сала с пленкой, 20 г сметаны, соль.

Измельченное на мясорубке говяжье мясо обжарить с репчатым луком и смешать с отварным рисом.

Фарш завернуть в пленку внутреннего сала, завязать ниткой и отварить в бульоне.

Отдельно подать сметану.

Ажабсанда

300 г мяса, 100 г курдючного сала, 260 г картофеля, 250 г моркови, 250 г помидоров, 250 г репчатого лука, 40 г сладкого перца, 40 г чеснока, 60 г кинзы, специи, соль.

Для ажабсанды необходимо иметь две кастрюли – одну большую, другую поменьше. На дно меньшей кастрюли положить нарезанный кубиками картофель, затем нарезанную соломкой морковь, сверху – слоями дольки помидоров, кружочки лука, зубчики чеснока. Последний слой – кусочки мяса и курдючного сала. Между слоями необходимо добавить понемногу соли, черного молотого перца, кинзы и сладкого перца.

Верхний слой должен быть ниже края кастрюли на 3 – 4 см, иначе вытечет образовавшийся при варке сок.

Посуду с подготовленными продуктами вставить в большую кастрюлю с водой и варить при закрытой крышке, чтобы не выходил пар. По мере выкипания воду подлить.

Варить ажабсанду не менее 2 часов. Чем больше она варится (5 – 6 часов), тем вкуснее становится.

Ковурилган жигар

500 г печени, 100 г жира, 300 г репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Печень нарезать ломтиками весом по 8 – 10 г. В котле разогреть жир, обжарить лук, затем положить печенку и жарить.

Когда печенка пережарится, посыпать перцем, посолить, налить полстакана воды, закрыть котел крышкой и тушить в течение 10 минут.

Лилибж по-адыгейски

1 кг мяса, 1 большая луковица, 150 г топленого масла, 1 ч. ложка красного перца, соль, чеснок.

Мясо нарезать на маленькие кусочки. В казане разогреть масло и поджарить шинкованный лук. Посыпать его красным перцем. Затем положить мясо, перемешать, закрыть крышкой и тушить до испарения жидкости. Еще раз перемешать, положить соль и чеснок.

Подлить воды и кипятить, а затем тушить до готовности.

Лахчак

200 г говядины, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка жира, соль, черный молотый перец.

Для приготовления теста развести муку водой, затем раскатать в пласт, нарезать кусочками в форме квадратов и отварить в подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг.

Нарезанное кусочками мясо обжарить на жире с добавлением томатной пасты, соли, перца, толченого чеснока и нашинкованного лука, добавить готовые изделия из теста, перемешать и подать к столу.

Мясо по-арабски

200 г мяса, 1 яйцо, 50 г риса, 20 г томатного соуса, 1 головка репчатого лука, чеснок, лимонная кислота, жир, зелень, мука, перец, соль, растительное масло.

Пропустить мясо через мясорубку. Добавить отварной рис, пассерованный лук, яйцо, томатный соус, мелко порубленный чеснок, лимонную кислоту, зелень и специи.

Массу тщательно перемешать, сформовать в виде шницелей, обвалять в муке и поджарить.

При подаче полить томатным соусом со сметаной.

Нарханги

250 г мяса, 100 г курдючного сала, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 250 г помидоров, 250 г картофеля, 50 г укропа, 50 г кинзы, 10 г чеснока, 20 г перца сладкого, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать мелкими кубиками, посолить, обжарить в перекаленном курдючном сале до полуготовности.

Затем на него положить слоями измельченные овощи в следующем порядке: лук, морковь, помидоры, укроп, кинза, чеснок, сладкий перец, картофель.

Поперчить, добавить соль, влить воду, плотно закрыть крышкой и тушить на очень слабом огне в течение 2 часов.

Мясо с баклажанами по-турецки

1 кг телятины, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана мелко нарезанного лука, 1 стакан томатного соуса, 2 ч. ложки муки, 1 зубчик чеснока, 1 стакан воды, 2 баклажана, соль, перец, зелень.

Посыпать мукой нарезанное кубиками мясо и обжарить его в масле со всех сторон до подрумянивания. Вынуть мясо и в том же масле пожарить лук, чеснок, влить томатный соус, воду, положить специи.

Добавить мясо и тушить, иногда помешивая, 1 – 1,5 часа. Нарезать кубиками баклажаны и добавить к мясу, тушить до готовности.

Подать на большом блюде.

Куырдак из курицы

200 г курицы, 20 г жира, 45 г репчатого лука, 20 г томатного пюре, перец, 5 г зелени.

Для гарнира:*150 г риса, 20 г жира, 20 г томатного пюре, соль.*

Обработанную курицу порубить на кусочки весом по 25 г, обжарить на жире до образования румяной корочки.

Посолить, добавить нашинкованный репчатый лук, снова поджарить минут 10. Положить томатное пюре, немного долить бульона или горячей воды, положить перец и тушить до готовности.

На гарнир дать припущенный рис. Перебранный рис промыть холодной водой, залить костным бульоном или горячей водой в равных частях по объему жидкости и риса. Добавить жир и томатное пюре из расчета по 15% к весу риса, соль по вкусу.

Дать рису быстро закипеть, проварить при слабом кипении, помешивая, чтобы рис не пригорел. Когда рис впитает всю влагу, плотно закрыть его крышкой и поставить в умеренно жаркую духовку на 25 минут.

Мак-любе

550 г мяса, 200 г риса, 250 г цветной капусты, 30 г топленого масла, 30 мл растительного масла, перец, соль, жир.

Мясо нарезать крупными кусками, отбить, посолить, поперчить, обжарить до появления румяной корочки. Обработанную капусту обжарить и посолить. Обжаренное мясо сложить в кастрюлю, на него положить обжаренную капусту, сверху – замоченный рис и залить холодной водой (или бульоном).

Посолить и поперчить. Закрыть крышкой и тушить на среднем огне до готовности, затем переложить на раскаленную сковороду с жиром и обжарить.

Подавать горячим.

Овришта

270 г курицы, 30 г топленого масла, 50 г репчатого лука, 10 г кизила, 5 г сахара, перец, соль.

Подготовленную курицу разрезать на кусочки по 30 – 35 г, поперчить, посолить и обжарить. Отдельно спассеровать лук, положить туда замоченный кизил и продолжать жарить. В конце, добавив сахар, все это переложить на сковороду с курицей.

Все тщательно перемешать и довести до готовности.

Мургкавурдог

640 г курицы, 60 г маргарина, 800 г картофеля, 200 г репчатого лука, 160 г моркови, 40 г томатного пюре, 40 г зелени, соль, специи.

Подготовленную курицу, порубленную на кусочки по 40 – 50 г, обжарить до образования румяной корочки вместе с нашинкованным репчатым луком и нарезанной дольками морковью.

Добавить нарезанный дольками картофель, залить небольшим количеством воды. Заправить солью, специями и довести до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

Тушеный цыпленок по-египетски

1 цыпленок, 100 мл растительного масла, 50 г лука, 150 г свежих грибов, 150 г помидоров, 250 г домашней лапши, зелень, специи, соль.

Подготовленные куски филе и ножки цыпленка обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанный лук, грибы и зелень, залить стаканом бульона и проварить, затем добавить мелко нарезанные помидоры и тушить в течение 15 – 20 минут до мягкости. Подать с домашней лапшой.

Цыпленок с пряностями по-индийски

1 цыпленок, 50 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 50 г муки, карри, 90 г яблок, 240 г риса, 60 г сливочного масла (для риса), соль.

Цыпленка разрубить на порционные куски, посолить и слегка обжарить на масле. Бланшированный лук спассеровать, добавить муку, карри, небольшое количество бульона, посолить, перемешать. Подготовленным соусом залить цыпленка, положить очищенные и нарезанные ломтики сладких яблок и тушить до готовности.

Готовое мясо переложить на блюдо и полить протертым вместе с яблоками и овощами соусом, который должен быть без комочков и не очень густым. Гарнировать рисом.

Курица по-арабски

600 г курицы, 2 яйца, 10 г муки, 100 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, 40 г томатного пюре, лимонная кислота, 3 зубчика чеснока, припущенный рис, зелень, соль.

Курицу отварить, разделить на порционные куски и мариновать примерно 2 часа в чесночном растворе с лимонной кислотой и мелко рубленной зеленью. Во взбитые яйца добавить мелко рубленный пассерованный лук, зелень, соль.

Маринованные куски курицы запанировать в муке и яйце и запечь в жарочном шкафу.

Подать с припущенным рисом, заправленным томатным пюре и пассерованным луком.

Курица по-арабски с медом и орехами

1 курица весом 750 г, 2 ст. ложки меда, 1 1/3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка розовой воды, 1/3 ч. ложки молотого имбиря или 1 ст. ложка мелко порубленного имбирного корня, 2 ст. ложки мелко порубленных земляных орехов, жир.

Растопить масло и смешать с медом. Обмазать этой массой грудку и ножки курицы. Оставшуюся смесь масла и меда разбавить розовой водой и натереть этой смесью всю курицу. Обжарить курицу в масле до готовности. Разделить на 2 части и положить на подогретом блюде спинкой вверх.

Сверху посыпать орехами и имбирем.

Ясса по-сенегальски

1 курица, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 лимона, 2 лавровых листа, тимьян, черный перец, соль, жир.

Разделить курицу на порции. Из сока лимона, нарезанного ломтиками, репчатого лука, чеснока, лаврового листа, тимьяна, соли и черного перца приготовить маринад. Залить им курицу и оставить на ночь. Затем вынуть мясо из маринада и обжарить с обеих сторон вместе с ломтиками лука. Добавить немного теплой воды и тушить до готовности. Вылить в мясо остатки маринада и прокипятить еще 5 минут.

Подать с рассыпчатым рисом.

Куры в томате по-египетски

1 курица, 50 г топленого масла, 70 г томатного пюре, 50 г сливочного масла, соль.

Обработанную курицу нарезать на куски и поджарить без жира, после чего положить в кастрюлю, заправить пассерованным томатом и тушить под крышкой до готовности.

Готовую курицу выложить на сухой противень и подсушить в духовке до образования румяной корочки.

Алматы уйреги

1 кг утки, 1/4 стакана топленого масла, 1 стакан пива, 4 яблока, 1 1/3 ч. ложки сливочного масла, соль, специи.

Обработанную утку разделать на порции по 1 – 2 куска, посолить, посыпать молотым перцем (черным), уложить в кастрюлю, залить пивом и мариновать в прохладном помещении в течение 8 – 12 часов.

Затем кастрюлю с уткой в маринаде поставить на плиту, дать вскипеть и варить при слабом кипении около часа.

Утку вынуть из маринада и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки, в духовом шкафу довести ее до готовности.

Яблоки разрезать на части, припустить в масле.

Утку подать с припущенными яблоками, полить маринадом, в котором тушилась утка.

Каклик ковурма

2 – 3 куропатки, 500 г жира, 150 г репчатого лука, 60 г моркови, 200 г помидоров, 200 г картофеля, 1 пучок кинзы, соль, красный молотый перец.

Куропаток разрезать на четыре части, положить в разогретое масло и обжарить со всех сторон. Затем переложить в другую посуду и залить водой. Добавить мелко нашинкованные лук, морковь, помидоры, картофель, соль, красный перец и поставить на слабый огонь. Варить 20 – 25 минут.

Куропаток переложить на блюдо и посыпать кинзой.

Пельмени из зелени летние

500 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1/3 ч. ложки соли.

Для начинки:*по 2 пучка укропа, кинзы, петрушки, сельдерея, зеленого лука и зеленого чеснока, 100 г листьев базилика, 100 г листьев тимьяна, 180 г репчатого лука, 200 г шкварок, 4 яйца, соль, перец.*

Приготовить крутое тесто, дать настояться 15 минут, затем раскатать в пласт толщиной 2 мм, нарезать квадратиками по 4х4 см.

Приготовить начинку. Собрать листья базилика, тимьяна, стебли и листья кинзы, укропа, сельдерея, петрушки, зеленого лука и чеснока, все хорошенько промыть в проточной воде, мелко порубить, добавить нашинкованный репчатый лук, шкварки от курдючного сала, рубленые крутые яйца, соль, молотый перец и слегка потушить до выделения сока зелени.

С этой начинкой сформовать пельмени и отварить в кипящей подсоленной воде.

Готовые пельмени вынуть дуршлагом, уложить на блюдо, смазать сливочным маслом или полить сметаной.

Борша кесе

1 гусь, 5 – 6 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 400 г бараньих кишок, соль, специи.

Мясо гуся нарезать мелкими кусочками, добавить мелкорубленый чеснок, перец черный молотый, сырые яйца, размягченное сливочное масло.

Посолить, хорошо перемешать и этим фаршем заполнить кишку. Конец колбасы завязать.

Варить в подсоленной воде, периодически переворачивая.

Чучвара

500 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, рубленый репчатый лук, зелень.

Для фарша:*500 г баранины (или 250 г баранины и 250 г говядины), 280 г репчатого лука, 1 ч. ложка соли, 1/3 ч. ложки черного молотого перца.*

Замесить крутое тесто, скатать в шар, положить в миску, накрыть салфеткой, дать настояться 10 – 12 минут. Затем еще раз обмять и раскатать сочень толщиной 2 мм, нарезать квадратики по 4х4 см. Положить на середину каждого квадратика по 1 ч. ложке мясного фарша, сформовать пельмени.

Для фарша мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Пельмени отварить в кипящей подсоленной воде.

Готовые пельмени положить на большое блюдо, смазать сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью или спассерованным репчатым луком. Отдельно подать кислое молоко или виноградный уксус.

Тухум барак

500 г муки, 1 стакан молока, 1/3 ч. ложки соли.

Для начинки:*15 яиц, 280 г репчатого лука, 150 г топленого масла, соль, перец.*

Тесто замесить на молоке, раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадратики 5х5 см.

Для начинки яйца отварить вкрутую, очистить и порубить.

Добавить пассерованный в топленом масле лук, заправить солью и перцем. Этим начинить пельмени и отварить в кипящей подсоленной воде.

При подаче на стол выложить на блюдо, смазать маслом и посыпать молотым перцем.

Барак-чучвара

100 г пшеничной муки, 30 мл воды, 30 мл кислого молока, перец молотый красный, зелень, соль.

Для фарша:*110 г говядины, 30 мл воды, 40 г репчатого лука, 1 г черного молотого перца, соль.*

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и смешать с водой, солью, перцем. Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, нарезать квадратики (30х30 мм), положить на них фарш и защипнуть края.

Перед подачей пельмени отварить в бульоне, заправить кислым молоком, красным перцем и посыпать зеленью.

Сулу-хингал

650 г баранины, 160 г муки, 1 яйцо, 100 г гороха (или нута), 100 г топленого масла, 2 луковицы, 80 г зелени (кинзы и укропа), 40 мл винного уксуса, сушеная мята, соль по вкусу.

Баранью грудинку, лопатку (или корейку) разрубить на куски – по 2 на порцию – и варить до готовности.

Предварительно замоченный горох сварить отдельно до полуготовности, затем переложить его в бульон и довести до готовности.

Из муки, воды и яйца с добавлением соли замесить крутое тесто и раскатать его толщиной до 5 мм. Тесто нарезать прямоугольниками 2х3 см и положить их в кипящий бульон. После закипания ввести пассерованный на масле лук, нашинкованную зелень и довести до готовности.

При подаче сулу-хингал посыпать сушеной мятой. Поставить на стол уксус.

Манты с бараниной

75 г муки, 1 яйцо, 60 г лука репчатого, 180 г баранины, 5 г топленого сала, 25 мл 3%-ного уксуса, перец красный молотый, соль.

Мясо нарезать мелкими кубиками, смешать с рубленым репчатым луком, добавить холодную воду, соль и перец.

Из муки, яйца и сала замесить крутое пресное тесто. Поделить тесто на куски весом по 20 г, раскатать на тонкие круглые лепешки так, чтобы края их были тоньше середины. На лепешку положить мясной фарш и края защипнуть. Манты варить на пару 30 минут.

Подавать манты, полив бульоном с уксусом и перцем.

Пельмени «Алатау»

480 г говядины, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/4 стакана воды, соль, специи.

Для теста:*2 1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 1/3 ч. ложки соли.*

Тесто раскатать толщиной 2 – 2,5 мм и нарезать квадратами 8х8 см. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с рубленым репчатым луком, сливочным маслом, добавить холодную воду, соль, молотый черный перец и хорошо взбить. На приготовленные квадратные сочни теста уложить фарш, согнуть тесто вместе с фаршем по диагонали, защипнуть длинные углы сочня, соединить.

В порционную мельхиоровую миску налить подготовленный прозрачный бульон, дать вскипеть, положить пельмени (несколько штук), закрыть крышкой, варить до готовности в течение 10 – 12 минут.

Подать в этой же посуде.

Манты из кислого теста

2 1/2 стакана пшеничной муки, 2/3 стакана воды, 1 ч. ложка дрожжей, 1/3 ч. ложки соли.

Для фарша:*500 г баранины или говядины (мякоть), 3 – 4 головки репчатого лука, 100 г курдючного сала, 1/3 ч. ложки красного перца, 1/3 ч. ложки соли, 1/4 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла для смазки решеток.*

Готовое безопарное кислое тесто поделить на кусочки весом 20 – 25 г.

Раскатать лепешки, на середину уложить мясной фарш, защипнуть, придавая изделию круглую форму.

Затем уложить на решетку, варить на пару в течение 35 – 40 минут.

Манты по-туркменски

75 г муки, 250 г баранины, 70 г репчатого лука, 15 г уксуса, 30 г бульона, 50 г сметаны, соль, красный перец, топленое масло для смазки каскана.

Замесить крутое тесто из муки и воды с добавлением соли, накрыть его влажным полотенцем и оставить для набухания на 40 минут. Затем раскатать жгутами и отрывать по 5 кусочков на порцию весом 20 г каждый, раскатать в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина. Жирную баранину мелко порубить, добавить мелко порубленный лук, холодную воду, соль и перец и тщательно перемешать. Фарш положить на середину кружочка, края защипнуть. Затем уложить на смазанные маслом решетки-касканы. Варить на пару 30 минут.

Готовые манты полить соусом (бульоном с уксусом, сливочным маслом и перцем) или сметаной.

Манты с мясом и тыквой из пресного теста

2 1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 1/3 ч. ложки соли.

Для фарша:*210 г тыквы, 400 г мякоти баранины (говядины), 2 головки репчатого лука, 50 г курдючного сала, перец красный молотый, соль, 1/4 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла.*

Мясо мелко порубить, тыкву нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное курдючное сало, воду, соль и молотый перец, все перемешать.

Замесить крутое пресное тесто. Поделить тесто на куски весом по 20 г, раскатать на тонкие круглые лепешки так, чтобы края их были тоньше середины.

На лепешку положить фарш и края защипнуть.

Манты варить на пару 30 минут. Подавать манты, полив бульоном с уксусом и перцем.

Куйрык манты

500 г кислого теста, 500 г печени, 500 г курдючного жира, 200 г лука, черный перец, соль.

Печень и курдючный жир нарезать квадратиками, лук мелко порубить. Готовить манты из кислого теста.

Далее готовить манты, как указано в предыдущих рецептах.

Манты из овощей

500 г теста, 1 кг мяса, 200 г лука, 300 г мелко нарезанного квадратиками курдючного жира, 100 г помидоров, 100 г сладкого перца.

Приготовить фарш из мяса и мелко нарезанных овощей.

Дозировка овощей не должна превышать количество мяса, курдючного жира и лука.

Далее готовить манты, как указано в предыдущих рецептах.

Балык берек

500 г теста, 1 кг рыбного филе, 1 сырое яйцо, 3 луковицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 коробочка кардамона (растертая в порошок), 1 ч. ложка красного перца, 2 – 3 ст. ложки мелко нарезанного укропа и петрушки, 1 ст. ложка фенхеля, 2 щепотки шафрана.

Рыбное филе нарезать кубиками со стороной 1 см. Лук измельчить, перемешать с молотыми и измельченными пряностями и зеленью, соединить с рыбным фаршем, посолить, облить хорошо взбитым яйцом. Вновь тщательно перемешать и тотчас же начинять манты, беря по полной чайной ложке начинки (с горкой) на каждый мант.

Манты с маринованным мясом

500 г муки, 3 яйца, 1 ч. ложка соли.

Для фарша:*300 г баранины, 300 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, по 1 ч. ложке соли, перца, зиры, кориандра, 2 ст. ложки виноградного уксуса или 1/2 стакана вишневого, гранатового или томатного сока, кислое молоко.*

Из окорочной части баранины и курдючного сала нарезать кусочки по 10 – 15 г, положить в глиняную обливную или эмалированную посуду, добавить пропущенный через мясорубку лук, соль, виноградный уксус и специи. Все хорошенько перемешать и поставить в прохладное место на 2 – 3 часа для маринования.

Замесить тесто на яйцах, дать настояться 10 – 12 минут, затем раскатать в тонкий пласт и нарезать квадратиками 7х7 см. Положить на середину каждого квадратика теста по кусочку маринованного мяса и сала, сформовать манты.

Варить на смазанных жиром ярусах паровой кастрюли в течение 1 часа.

Подать к столу на большом блюде, полив кислым молоком. Отдельно подать кольца репчатого лука с уксусом и черным перцем.

Кюрзе

100 г муки, 1/2 яйца, 25 мл воды, 1 г соли.

Для фарша:*125 г баранины, 80 г репчатого лука, 15 г курдючного сала, 20 г томата-пасты, 1 г черного молотого перца, 1 г сузьмы, соль.*

Для гарнира:*100 мл катыка (или кефира), 2 г чеснока, 3 г зелени петрушки, корица.*

Мясо пропустить через мясорубку. Порубить на мелкие кусочки курдючное сало. Лук нарезать кубиками, обжарить на сале, смешать с сырым мясным фаршем, сузьмой, томатной пастой и посолить.

Из перечисленных ингредиентов замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 – 2 мм и вырезать тонким стаканом кружки.

На каждый положить фарш и защипнуть полукруглым нетугим пирожком, сделав круглый внешний шов и оставив на одном конце изделия небольшое отверстие диаметром с горошину.

Подготовленные пельмени смазать растопленным салом, дать ему слегка впитаться, а затем уложить в эмалированную кастрюлю вплотную друг к другу под углом 45° открытыми концами вверх. Влить в кастрюлю подсоленный кипяток (слоем 2 – 3 см), закрыть кастрюлю крышкой и припустить на среднем огне 10 минут.

После этого воду слить, пельмени полить кипятком (или мацуном), посыпать зеленью петрушки, корицей и мелко рубленным чесноком.

Манты с картофелем

500 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для начинки:*1 кг картофеля, 280 г репчатого лука, 200 г топленого масла или курдючного сала, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка перца.*

Очищенный, промытый картофель нашинковать соломкой или нарезать мелкими кубиками, добавить топленое масло, мелко нарезанные кубики бараньего сала или же шкварки от него, заправить солью и черным молотым перцем.

Приготовить крутое тесто, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать настояться минут 10 – 15. Затем обмять еще раз, опять скатать в шар, придать форму круглой лепешки и тонко раскатать в пласт, затем разрезать на квадратики размером 10х10 см. Положить картофельную начинку и сформовать манты. Время варки на пару – 30 – 35 минут.

Полить сметаной или смазать топленым маслом.

Дюшбара

100 г муки, 1/2 яйца, 25 мл сыворотки, соль.

Для фарша:*250 г баранины (мякоть с костью), 15 г курдючного сала, 1/2 яйца, 30 г репчатого лука, 3 г чеснока, по 2 г черного молотого перца, мяты сушеной, базилика сушеного.*

Для бульона:*300 мл воды, 5 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, перец черный горошком, шафран, петрушка, укроп, эстрагон.*

От мяса отделить кости и сварить из них, вместе с целой луковицей, бульон.

Из мякоти баранины приготовить фарш и 2 раза пропустить его через мясорубку с репчатым луком, чесноком и курдючным салом. Затем добавить яйцо, пряности, соль и поставить на 15 минут на холод.

Из перечисленных ингредиентов замесить крутое тесто и дать ему выстояться 20 – 25 минут, завернув во влажную салфетку.

Пресное тесто раскатать в очень тонкий пласт (толщиной 1 – 1,5 мм) и разрезать на квадратики размером 3,5х3,5 см. На каждый положить немного фарша и сформовать миниатюрные треугольники.

В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные и обжаренные кубики курдючного сала, перец, шафран, довести до кипения, а затем ввести остальные пряности.

Подготовленные дюшбара слегка встряхнуть на сите, освобождая от лишней муки, и отварить в процеженном бульоне в течение 5 минут (готовые пельмени всплывают).

При подаче на стол отдельно подать винный уксус или уксус с чесноком. Блюдо посыпать сушеной мятой и зеленью.

Подают дюшбара, как правило, в бульоне, в котором они варились, или в томатном супе.

Гиймя-хингал

240 г пшеничной муки, 1 яйцо.

Для фарша:*800 – 900 г баранины, 120 г топленого масла, 1 – 2 луковицы, 200 мл мацони, 100 г брынзы, лимонная кислота, чеснок, корица, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Мясо с луком пропустить через мясорубку. Добавить перец, соль и обжарить фарш на раскаленной сковороде с разогретым маслом, непрерывно помешивая и следя за тем, чтобы не было комков. Затем в массу добавить лимонную кислоту.

Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто. Тонко раскатать его и нарезать ромбиками. После этого отварить хингал в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Подавать хингал на тарелке. Сверху положить обжаренный фарш (гиймя), посыпать тертой брынзой и корицей.

Отдельно предложить мацони с измельченным чесноком.

Балва

40 г риса, 1 яйцо, 30 г топленого масла, 10 г лаваша, 15 г пшеничной муки, 100 г зелени (шпината, кинзы, просвирняка), 15 г зеленого лука, перец, соль.

Сварить рис, затем добавить мелко нарезанную зелень, болтушку из муки, далее масло, замоченный лаваш, перец, соль, взбитое яйцо и довести до готовности.

Баклажаны с начинкой из курдючного сала

8 баклажанов, 50 г курдючного сала, 3 – 4 луковицы, черный молотый перец, зелень, соль по вкусу.

Курдючное сало промыть, разрезать на 8 частей, посолить и посыпать молотым перцем. Можно добавить мелко нарезанную зелень.

Баклажаны промыть, на каждом сделать продольный надрез длиной 3 – 4 см, через который всыпать внутрь немного соли и ввести подготовленное курдючное сало.

Затем баклажаны переложить на сковороду надрезом вниз, накрыть крышкой и поставить на огонь.

Когда одна сторона овощей обжарится, перевернуть их на другую сторону и обжарить.

Подавать в горячем виде.

Чыхартма из баклажан

250 г баклажан, 50 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 2 яйца, 15 г зелени петрушки, перец, соль.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать полукружиями, посолить и, выдержав несколько минут, отжать сок. Затем пожарить на масле с луком, залить взбитым яйцом и запечь в духовом шкафу.

При подаче залить маслом и посыпать зеленью.

Чыхартма из шпината

350 г шпината, 100 г щавеля, 15 г петрушки или укропа, 50 г репчатого лука, 2 яйца, 30 г топленого масла, 100 мл мацони, перец, соль.

Шпинат, щавель и петрушку вымыть, крупно нарезать и потушить. Отдельно поджарить репчатый лук и смешать его с тушеной зеленью.

Заправить все специями, положить на сковороду, залить взбитыми яйцами и запечь в духовом шкафу.

Готовое блюдо полить маслом и отдельно подать мацони (простокваша, кефир).

Исмалок долма (голубцы с листьями шпината)

500 г жирной баранины, 300 г репчатого лука, 1/2 стакана отварного риса или 1 яйцо, соль, перец, 200 г крупных листьев шпината.

Листья шпината вымыть в холодной воде, обдать кипятком, чтобы стали эластичными, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Приготовить фарш из жирной баранины, пропустив через мясорубку в два приема.

В фарш добавить мелко нашинкованный лук, отварной рис (его можно заменить сырым яйцом), соль, черный молотый перец и все хорошо перемешать. Затем фарш завернуть в листья шпината и оформить голубцы.

На дно кастрюли положить тарелку, на нее сложить голубцы, сначала более крупные, а затем мелкие.

Добавить сливочное масло, залить водой так, чтобы покрыть содержимое кастрюли, сверху накрыть другой тарелкой, на нее поставить груз и варить в течение 30 – 35 минут на очень слабом огне.

Готовое кушанье разложить на сервировочные тарелки.

Кайнатма ловия (отварная фасоль)

800 г фасоли, 70 г репчатого лука, 60 г моркови, 150 г топленого масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Фасоль промыть и замочить в холодной воде на 8 – 10 часов. Слить и освежить воду и варить 25 – 30 минут при бурном кипении. Для улучшения вкуса положить в кастрюлю очищенные целиком луковицу и морковь. Можно добавить чеснок.

Перед подачей на стол отделить овощи, слить воду, посолить и полить топленым маслом, подать в тарелках.

Репа фаршированная

10 штук репы, 1 стакан сметаны или 100 г сливочного масла для смазки.

Для фарша:*500 г мяса, 1 стакан отварного риса или 1 яйцо, 140 г репчатого лука, соль, специи.*

Репу помыть, очистить от кожуры. Ножом сделать углубления. Наполнить их мясным фаршем и варить на ярусах паровой кастрюли 35 – 40 минут, до смягчения репы.

Для фарша жирную баранину или говядину пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями, добавить рубленый лук, отварной рис или сырое яйцо, соль, перец и хорошо перемешать.

Готовое блюдо подать в тарелках, смазав сметаной или сливочным маслом.

Олхори долма (слива фаршированная)

1 кг слив, 250 г жирной баранины, соль.

Отобрать спелые и крупные плоды сливы, обмыть их в холодной воде, сделать надрез вдоль бороздки и вынуть косточки.

Приготовленные таким образом сливы начинить мясным фаршем, уложить в кастрюлю, залить водой и варить на очень слабом огне 25 – 30 минут.

Сливы положить в тарелки, полить соусом и подать на стол.

Тыква фаршированная

1 тыква средней величины, 500 г жирной баранины, 130 г репчатого лука, соль, специи, перец.

Взять спелую тыкву, срезать «крышку» в 2 – 3 см ниже плодоножки, вынуть семена вместе с семенными волокнами.

Из мяса приготовить фарш и наполнить им тыкву, накрыть срезанной «крышкой». Поставить на подносе в духовку или в тандыр на 2 – 3 часа.

Для приготовления фарша мелко порубить баранину, заправить луком, солью и черным перцем, все перемешать.

При подаче на стол у готовой тыквы отделить корку, а мякоть с фаршем положить на блюдо.

Айва фаршированная

10 шт. айвы, 700 г мяса (мякоть), 1/2 стакана отварного риса или 1 яйцо, 70 г репчатого лука, соль, специи.

Выбрать спелые, твердые и неповрежденные плоды айвы, очистить их от пушка и плодоножки, при помощи желобкового ножа, удалить семена, сделать углубления и положить в кипяченую воду, иначе они почернеют.

Приготовить фарш из жирного мяса с добавлением рубленого лука, сырого яйца или отварного риса, соли и перца. Перемешать и нафаршировать айву.

Это блюдо готовится на пару, в ярусах каскана (паровой кастрюли), время готовности – 45 – 50 минут.

Помидоры фаршированные, паровые

20 помидоров.

Для фарша:*500 г мяса, 500 г курдючного сала, 1/2 стакана отварного риса или 1 яйцо, 180 г репчатого лука, соль, специи.*

Для супа:*100 г жира, 130 г репчатого лука, 200 г картофеля, 60 г моркови, 1 сладкий перец, соль, специи.*

Взять зрелые, не очень крупные помидоры. Срезать верхушки и осторожно, при помощи ножа, удалить сердцевину. В образовавшиеся углубления положить по щепотке соли и кусочку курдючного сала величиной 1 см, наполнить фаршем.

Для приготовления фарша мелко порубить мясо, разбить яйцо, добавить лук, рис, соль и специи, хорошо перемешать.

Ярусы манты-каскана смазать маслом и на них уложить наполненные фаршем помидоры открытой стороной вниз. В нижней кастрюле манты-каскана разогреть масло, обжарить лук.

Положить кости, сердцевину и сок помидоров, мелко нарезанный картофель, сладкий перец, морковь. Приготовить суп.

Подготовленные помидоры варить на пару, который образуется от варки супа. Время варки – 20 – 25 минут.

Готовые помидоры при подаче на стол переложить в тарелки, посыпать черным перцем.

Суп разлить в касы и подать отдельно.

Сладкий перец, фаршированный по-ашхабадски

3 сладких перца, 30 г риса, 100 г мясного фарша, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 помидора, 2 картофелины, 1 лавровый лист, сметана, зелень.

Перец вымыть, аккуратно отрезать шляпки, очистить от семян. Лук в большой кастрюле пережарить в масле до золотистого цвета, туда же добавить тертую морковь, все это потушить.

Для приготовления фарша перемешать 2/3 мяса, рис, тертую морковь, тертую на крупной терке сырую картошку.

Перец нафаршировать, закрыть крышечками, уложить в кастрюлю, залить кипятком, довести до кипения. Затем натереть туда вторую картофелину, положить весь оставшийся фарш, мелко нарезанные стебли от зелени (укропа, кинзы, сельдерея, петрушки).

Довести до кипения и поставить на маленький огонь. Незадолго до готовности натереть помидор и чеснок. Довести до кипения и положить лавровый лист.

Снять с огня и подержать под закрытой крышкой некоторое время. Посыпать мелко нарезанной зеленью. Подавать со сметаной.

Фаршированный лук

10 головок репчатого лука средней величины.

Для фарша:*500 г мяса, 500 г печенки, 30 г лука, 1 яйцо, соль, специи.*

Для соуса:*200 г топленого масла, 2 стакана огуречного рассола, 1 ст. ложка томатной пасты.*

Для приготовления фарша порубить жирную мякоть мяса, мелко нарезать печенку, положить пассерованный лук, посолить, заправить черным перцем, вбить 1 яйцо и тщательно перемешать.

Подобрать репчатый лук одинаковой величины. Срезав донце, очистить от кожуры, опустить в кипящую воду, затем осторожно разобрать на отдельные чешуи. В каждую луковичную чешую положить фарш и оформить как голубцы.

Огуречный рассол перед употреблением процедить через марлю.

Голубцы уложить в котел или кастрюлю (сначала крупные, затем мелкие), полить их соусом, состоящим из огуречного рассола, томатной пасты и топленого масла. После этого посуду плотно закрыть крышкой, поставить тушить на очень слабый огонь на 40 – 45 минут.

Гулкарам ковурма (цветная капуста жареная)

1 кг цветной капусты, 200 г жира, 200 г репчатого лука, соль.

Цветную капусту разобрать на отдельные кочерыжки (если они большие, разрезать их на 2 – 3 части), промыть несколько раз в холодной воде, затем опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до полуготовности.

Затем капусту обжарить с луком в перекаленном курдючном сале.

При подаче на стол капусту посыпать перцем и солью.

Помидор димлама

250 г мяса, 3 луковицы, 1 кг свежих помидоров, соль, специи, райхан или кинза, лавровый лист, стручок красного перца.

В раскаленном жире тушить лук с мясом, посолить, положить лавровый лист и стручок красного перца, убавить огонь. Выбрать спелые, одинаковой величины помидоры, обмыть, срезать верхушки. Затем уложить помидоры на мясо, накрыть плотно крышкой и тушить полтора часа на слабом огне.

Помидоры вместе с соусом положить в тарелки или касы, посыпать райханом или кинзой.

Картофель «Домалак»

500 г картофеля, 100 г редьки, 1/2 стакана катыка, кинза или зелень укропа.

Очищенный картофель средней величины отварить в подсоленной воде и затем подсушить. Редьку очистить и натереть крупной соломкой на терке, смешать с катыком, посолить по вкусу, посыпать сверху мелко нарезанной кинзой или зеленью укропа. Подать с отварным картофелем в мелких тарелках.

Кук бийрон (зелень тушеная)

1 кг зелени (мята, щавель, шпинат, портулак, люцерна, пастушья сумка), 150 г репчатого лука, 1 яйцо, 150 г жира, 50 г шкварок, соль, черный молотый перец.

Мяту, щавель, портулак, пастушью сумку, шпинат, первые побеги люцерны мелко нашинковать или порубить, заправить солью, черным перцем, положить нарезанный лук, вбить яйцо, перемешать.

Растопить курдючное сало. Не удаляя шкварок, положить в жир рубленую зелень и тушить до готовности. Затем снять кастрюлю с огня, закрыть крышкой и дать отстояться в течение 10 минут.

Тушеная зелень применяется в качестве фарша для пирожков, в качестве гарнира к мясным блюдам и как отдельное блюдо.

Картошка бийрон (картофель, тушенный с луком)

1 кг картофеля, 200 г репчатого лука, 150 г жира, соль, черный молотый перец, зелень.

Очистить картофель, нарезать кружочками толщиной 2 – 3 мм. Обжарить лук, положить картофель, посолить и жарить, время от времени помешивая. Чтобы картофель быстрее поджарился, надо закрыть сковороду крышкой, в картофель подливать понемногу воды и тушить на слабом огне несколько минут.

По готовности картофель посыпать черным молотым перцем, измельченной зеленью и подать к столу.

Помидор бийрон (помидоры тушеные)

1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 150 г жира, соль, красный молотый перец.

Пережарить лук до коричневого цвета, положить нарезанные помидоры, тушить в течение 15 минут вместе с луком. Посыпать солью и перцем.

Кади бийрон (тыква тушеная)

1 кг тыквы, 400 г топленого масла, 200 г сметаны, соль.

Очищенную от кожуры и семечек тыкву нарезать большими кубиками, посолить. Из топленого масла сделать фритюр, обжарить в нем тыкву до образования корочки.

В кастрюлю налить немного кипятку, опустить поджаренную тыкву, залить сметаной, накрыть крышкой.

Тушить на слабом огне в течение 10 – 12 минут.

Савзи-пиез (тушеная морковь с луком)

1 кг моркови, 500 г репчатого лука, 300 г жира, 200 г помидоров или 2 ст. ложки томатной пасты, 40 г зеленого лука или кинзы, соль, красный молотый перец.

Обжарить лук в раскаленном масле, положить в кастрюлю помидоры или томатную пасту, хорошо перемешать, добавить морковь, нарезанную соломкой, помешать несколько раз, посыпать солью, красным перцем, залить водой так, чтобы она покрыла морковь.

Накрыть кастрюлю крышкой, тушить на слабом огне 10 – 15 минут. При подаче тушеную морковь посыпать зеленым луком или кинзой.

Помидор кебаб (помидоры на вертеле)

1 кг помидоров, 300 г репчатого лука, соль, красный молотый перец.

Выбрать мясистые сорта помидоров (размером с яйцо). Обмыть в холодной воде и нанизать на вертел по 3 – 4 штуки. Жарить над углями, как шашлык. При подаче на стол готовые помидоры смочить в горячей подсоленной воде или же, сняв с вертела, положить на блюдо, посолить, посыпать красным перцем и мелко нарезанным луком.

Думбил кебаб (кукурузные початки на вертеле)

10 кукурузных початков, 100 г сливочного масла, соль.

Кукурузные початки очистить. Надеть на вертел, жарить на углях.

Готовую кукурузу опустить в горячую соленую воду, переложить на блюдо и подать со сливочным маслом.

Димлама вехи

6 штук айвы, 5 ст. ложек топленого масла.

Выбрать айву одинаковой величины, удалить ножом сердцевину. В образовавшиеся углубления влить топленое масло. Уложить айву на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке или в тандыре.

Коконис (овощное рагу с баклажанами)

100 г репчатого лука, 110 мл растительного масла, 800 г баклажанов, 500 г картофеля, 300 г помидоров, 15 г зелени петрушки, 1 головка чеснока, перец.

Нашинкованный репчатый лук пассеровать на масле, добавить очищенные от кожицы мелко нарезанные баклажаны, картофель, помидоры, рубленую зелень петрушки, чеснок, перец, перемешать и уложить в противень или на сковороду и тушить до готовности.

Тбиха с тыквой

500 г тыквы, 200 мл оливкового масла, 150 г сладкого перца, 50 г гороха, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 ч. ложка аджики, молотый красный перец и соль по вкусу.

Лук и сладкий перец крупно нарезать и обжарить в оливковом масле. Добавить томатную пасту, предварительно замоченный горох и аджику. Залить 500 мл воды и тушить на медленном огне. Тыкву нарезать тонкими дольками. При полной готовности гороха блюдо посолить, поперчить, добавить нарезанную тыкву и тушить в течение 30 минут.

Татти аскабак (сладкая тыква)

680 г тыквы, 100 мл бульона, 2 луковицы, 12 г сахара, корица, 15 г сливочного масла, лавровый лист, перец, зелень.

Тыкву тушить с добавлением бульона, сахара, лаврового листа, перца, соли и корицы.

На тушеную тыкву положить пассерованный лук, все это полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью.

Капуста по-манкентски

400 г свежей или квашеной капусты, 80 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, 15 мл растительного масла, 1 ст. ложка томатного пюре, лимонная кислота, 100 мл бульона, 50 г риса, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Капусту нашинковать, добавить бульон, пассерованный лук, томатное пюре, соль, перец, лавровый лист и тушить на медленном огне. Через 20 – 25 минут добавить рис и тушить до готовности. Свежую капусту заправить лимонной кислотой. Полить растопленным сливочным маслом, посолить, украсить кинзой или веточками зелени.

Запеканка манкентская с картофелем и тыквой

500 г картофеля, 250 г тыквы, 40 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Очищенный картофель нарезать дольками, посолить, перемешать, дать постоять 5 минут. Обсушить салфеткой и подрумянить в горячем жире.

Затем положить картофель, нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешать, накрыть сковороду крышкой и поставить в горячую духовку на 40 – 50 минут.

Джусай, жаренный с яйцом

100 г джусая, 2 яйца, красный молотый перец, 10 мл растительного масла.

Джусай перебрать, промыть, мелко нарезать. Положить джусай в раскаленный жир и, помешивая, обжарить 2 – 3 минуты. Затем добавить взбитые яйца и, не прекращая помешивать, жарить еще 3 – 5 минут.

Подать на тарелке горкой.

Запеканка манкентская с капустой

500 г капусты белокочанной, 1 яйцо, 5 г сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 50 мл молока.

Капусту нашинковать, добавить молоко, масло, потушить 15 – 20 минут.

Охладить, добавить яйца, соль, перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее подготовленную капусту, разровнять, посыпать сухарями и запекать в духовке в течение 15 – 20 минут.

Чекчука из помидоров

1 кг свежих помидоров, 6 яиц, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка аджики, черный молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками и положить в сковороду, добавить толченый чеснок, черный перец, соль, аджику, оливковое масло и тушить на медленном огне в течение 10 минут, после чего влить 1 стакан воды и дождаться, пока она выкипит.

Залить помидоры яйцами и тушить полученную смесь еще 15 минут.

Чекчука со сладким перцем

1 кг сладкого перца, 500 г свежих помидоров, 5 яиц, 4 ст. ложки оливкового масла, молотый красный перец и соль по вкусу.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать дольками и положить в сковороду.

Добавить масло, посолить и поперчить, после чего тушить на слабом огне в течение 20 минут. Испечь в духовке сладкий перец, затем снять с него кожицу и удалить семена. Перец нарезать дольками и соединить с помидорами. Тушить блюдо 30 минут, после чего залить взбитыми яйцами, перемешать, нагревать в течение 3 минут, затем подать к столу.

Чекчука с кабачками

500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г сладкого перца, 200 мл оливкового масла, 3 яйца, 3 зубчика чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры положить в кипяток на 5 минут, после чего снять с них кожицу. Сладкий перец испечь в духовке, снять с него кожицу и удалить семена. Кабачки нарезать дольками и вместе с перцем обжарить на оливковом масле, после чего положить в сковороду помидоры, толченый чеснок, соль и перец. Тушить 15 минут, затем залить взбитыми яйцами и довести до готовности.

Кумыс

кобылье молоко, закваска.

В парное кобылье молоко добавить закваску (кора), хорошо размешать в течение 15 – 25 минут и выдержать несколько часов. Затем закупорить, вынести в прохладное помещение с температурой воздуха 6 – 7˚С, чтобы усилить развитие брожения. Перед употреблением кумыс необходимо хорошо взбалтывать.

Айран

1 л кислого молока или сузьмы, 1 стакан воды, лед по желанию.

Кислое молоко или сузьму развести кипяченой холодной водой. Затем размешать деревянной ложкой, разлить в стаканы со льдом.

Сузьма

1 л кислого молока, 1 ст. ложка соли.

В кислое молоко положить соль, налить в мешочек, сделанный из ситца, и повесить в прохладное место. Через 24 – 30 часов вода отцедится, а молоко загустеет.

Сузьму едят с хлебом, добавляют ее как кислое молоко к супам, делают из нее курт. Хранят курт в мешочках.

Катык

1 л молока, 1 ст. ложка закваски.

Кипяченое молоко налить в крынку и охладить. Закваску хорошо размешать, влить в молоко, накрыть крынку тарелкой и тщательно ее закутать. Через 12 часов кислое молоко будет готово.

Катык подают на завтрак, заправляют им супы, салаты, добавляют в тесто. В жаркое время из катыка готовят айран и сузьму.

Чой кабуд

4 г чая, 1 л воды.

Фарфоровый чайник ополоснуть крутым кипятком, засыпать сухой зеленый чай, залить кипятком, закрыть полотняной салфеткой и дать постоять 4 – 5 минут. Можно сразу же после заварки (25 – 30 секунд) подержать чайник на слабом огне.

Отдельно подать лепешки и сласти.

Зеленый чай по-бухарски

2 ч. ложки зеленого чая, 1/2 апельсина, 1/2 стакана лимонного сока, 1/2 стакана апельсинового сока, 1/4 ч. ложки молотой корицы, 1 ст. ложка сахара.

Заварочный чайник обдать кипятком, положить в него чай, смешанный с корицей и сахаром, залить кипятком на половину объема и настаивать в течение 10 минут. После этого долить кипяток, накрыть чайник салфеткой и оставить на 5 минут.

Готовую заварку процедить, смешать с апельсиновым и лимонным соками, разлить по пиалам, положив в каждую из них дольку апельсина.

Зеленый чай по-алжирски

3 ч. ложки зеленого чая, 1/2 лимона, 1 ч. ложка измельченного тархуна, 1/4 ч. ложки измельченной лимонной цедры, 1/4 ч. ложки корицы, сахар по вкусу.

Заварочный чайник обдать кипятком, положить в него чай, тархун, корицу, лимонную цедру, залить кипятком на треть объема, накрыть салфеткой и оставить на 10 минут.

После этого долить кипятком и дать настояться 5 минут.

Мурч чой

1 ч. ложка черного чая, щепотка черного перца.

Ополоснуть чайник кипятком, положить в него 1 ч. ложку черного чая и щепотку черного перца, залить кипятком, поставить для настоя.

Ок чой

2 ч. ложки чая, 500 мл воды, 2 1/2 л молока, 1/3 ч. ложки соли, топленое масло по вкусу.

В кастрюлю налить воду, прокипятить, убавить огонь и положить черный чай. Когда чай хорошо заварится, добавить молоко, кипятить еще 8 – 10 минут, посолить по вкусу.

При подаче на стол ок чой разлить в пиалы, заправить топленым или сливочным маслом (по 1/3 ч. ложки).

К молочному чаю подать бугирсак, чалпак, юпку.

Асалли мурч чой

2 ч. ложки меда, 1 ч. ложка черного чая, щепотка черного перца.

В чайник, который предварительно ополоснуть кипятком, положить мед, черный перец, черный чай, залить кипятком. Дать настояться.

Шир чой

1,5 л воды, 1 кг сметаны, 3 ч. ложки чая, 1 ч. ложка соли, сливочное масло по вкусу.

В кастрюлю налить воды, дать закипеть, в кипящую воду положить черный чай, кипятить еще 5 минут. Хорошенько взбить сметану и влить в кастрюлю с чаем, посолить, через 3 – 4 минуты кипения шир чой снять с огня.

Шир чой разлить в пиалы, заправить сливочным маслом (1/3 ч. ложки на порцию) и подать на стол.

Заварить чай, охладить, разлить в пиалы, положить по кусочку пищевого льда и подать на стол.

Ширчой

150 мл молока, 1 г чая зеленого, 50 мл воды, 10 г сливочного масла, соль.

В кипящую воду засыпать чай, добавить кипяченое молоко и довести до кипения.

После этого заправить сливочным маслом и солью.

Туркменский чай

25 г чая, 1 л воды, верблюжье молоко, сливки, сахар.

Большой фаянсовый, иногда фарфоровый, совсем редко металлический чайник объемом до 3 л прогреть, частично закопав его в горячий песок.

Затем в чайник засыпать чай и влить стакан кипятка.

Когда заварка разбухнет, в чайник добавить горячее верблюжье молоко. Смесь как следует перемешать и взболтать или переливать из посудины в посудину.

Через 10 – 15 минут в чай можно по желанию добавить сливки и сахар.

Чай по-казахски

10 г чая (грузинского, индийского, китайского), 500 мл воды.

Перед заваркой фарфоровый чайник ополоснуть кипятком, положить в него чай, залить его кипятком. Чайник ставят на горячее место и выдерживают минут пять для настоя, не допуская кипения.

При подаче крепко заваренный чай разлить в пиалы, развести кипятком и отдельно подать сахар и горячее кипяченое молоко или свежие сливки.

Чай по-киргизски

5 г грузинского чая, 20 мл сливок, 2 г соли.

Для баурсаков:*40 г муки, 7 г топленого сала, 1/3 г дрожжей, 2 г сахара.*

В пиалы налить сливки и долить их крепко заваренным подсоленным чаем. К чаю подавать баурсаки.

Для их приготовления из кислого теста сделать шарики (по 15 г), которые поджарить в жире.

Аткан чай

100 мл воды, 1 ч. ложка чая, 100 мл молока, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка сливочного масла, соль.

Заварить крепкий чай, соединить с молоком в соотношении 1:1, довести до кипения, после чего положить масло, соль, сметану и еще раз дать вскипеть.

Разлить аткан чай в пиалы и подавать с лепешками.

Актаган чай

2 г черного чая, 55 мл воды, 150 мл молока или сливок, соль.

В фарфоровом чайнике заварить чай. Добавить туда кипяченое молоко или сливки, соль и довести до кипения.

Подавать в пиале.

Куурма чай

20 г чая, 400 мл молока 2,5%-ного, 100 мл сливок 20%-ных, 2 г соли, 60 г пшеничной муки, 600 мл воды.

Заварить чай в фарфоровом чайнике. Ополоснуть чайник горячей водой, насыпать чай на определенное количество порций, залить кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивать 5 минут, накрыв салфеткой, после чего долить кипяток.

Пшеничную муку пассеровать при температуре 150 – 160°С, периодически помешивая, на противне в жарочном шкафу слоем 4 см до светло-коричневого цвета. Готовый настой чая налить в посуду, довести до кипения, добавить молоко, сливки, жареную муку, посолить и кипятить 2 – 3 минуты.

При подаче куурма чай разлить в пиалы.

Шир чай

20 г чая, 400 мл сливок, 40 г муки высшего сорта, 650 мл воды, 100 г меда или орехи грецкие.

Заварить чай в фарфоровом чайнике. Ополоснуть чайник горячей водой, насыпать чай на определенное количество порций, залить кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивать 5 минут, накрыв салфеткой, после чего долить кипяток.

Пшеничную муку пассеровать при температуре 150 – 160°С, периодически помешивая, на противне в жарочном шкафу слоем 4 см до светло-коричневого цвета. Готовый настой чая налить в посуду, довести до кипения, добавить сливки, жареную муку.

Мед и орехи можно подавать отдельно.

Тары-коже

125 г пшена, 900 мл воды, 250 мл молока, 125 г айрана.

Пшено подсушить на противне или в хорошо нагретом казане (дать зарумяниться), но не поджарить. Слегка растолочь, залить смесью молока, воды и варить до полного разваривания пшена.

Охладить до 30 – 35°С, влить айран и выдержать при комнатной температуре 36 часов.

Бидай-коже

100 г зерна пшеницы, 650 мл воды, 250 мл молока, 100 мл айрана.

Зерно пшеницы перебрать, подсушить, сбрызнуть слегка холодной водой и растолочь в деревянной ступке до отделения верхней кожицы. Затем образовавшуюся кожицу (отруби) путем сильного встряхивания отсеять от зерна. После чего толченое зерно пшеницы залить водой, добавить молоко, посолить и варить до полной готовности. Приготовленную массу охладить до комнатной температуры, добавить молочную закваску (айран) и выдержать при комнатной температуре 36 часов.

По окончании сбраживания процедить, охладить.

Сары римшик

250 мл молока, 35 г закваски майек.

Молоко прокипятить, в момент закипания влить айран и продолжать кипятить до полного отделения сыворотки.

Часть сыворотки слить и продолжать кипятить до тех пор, пока творог не сделается светло-коричневым. Загустевшую массу отжать и высушить на солнце.

Римшик

250 мл молока, 35 г закваски майек.

Желудок молодой овцы (ягненка) тщательно очистить, промыть, высушить.

Затем налить в него молоко, смешанное с простоквашей, выдержать около суток при комнатной температуре.

Полученную закваску (майек) положить в кипяченое и охлажденное до 30 – 35°С молоко, хорошо размешать и прокипятить на медленном огне до образования творожного сгустка коричневого цвета.

Сыворотку слить, а римшик отжать в мешочке из бязи или тройной марли.

Прохладительный напиток «Сайран»

30 г барбариса, 125 г инвертного сиропа, 800 мл воды кипяченой.

Барбарис перебрать, помыть и варить. Затем дать настояться в течение 2 часов, барбарис растереть и отвар процедить.

В охлажденную кипяченую воду влить отвар барбариса, сахарный инвертный сироп.

Напиток охладить до 12 – 14°С и при подаче в фужер положить кусочек пищевого льда.

Сливовый напиток

165 г сиропа сливового консервированного компота, 30 г сахара, 4 г лимонной кислоты, 1 г корицы или гвоздики, 730 мл кипяченой воды, лед.

В процеженный сливовый сироп влить охлажденную кипяченую воду, добавить настой корицы или гвоздики, разведенную лимонную кислоту и перемешать.

Подать с пищевым льдом.

Прохладительный напиток «Шие»

120 г вишни без косточек, 125 г инвертного сиропа, 725 г воды кипяченой.

Вишню помыть, удалить косточки, ягоды размять деревянным пестиком, отжать сок и поставить его в холодильник.

Выжимки (мезгу) залить горячей водой и варить 10 – 15 минут, затем процедить.

Полученный отвар смешать с охлажденным соком, добавить кипяченую охлажденную воду, влить сахарный и инвертный сироп.

Напиток охладить до 12 – 14°С и при подаче в фужеры положить кусочек пищевого льда.

Бал

1/4 лаврового листа, имбирь, черный перец, корица, гвоздика, 1 ст. ложка меда, 200 мл воды.

В кипящую воду положить имбирь, корицу, гвоздику, перец, лавровый лист.

После закипания снять с плиты, плотно закрыть крышкой и дать постоять 10 минут, затем ввести мед, размешать и процедить.

Подавать в горячем виде.

Шифо

15 г ягод джиды, 15 г сахара, 5 мл бальзама, 200 мл воды.

Плоды джиды промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг. В горячей (кипяченой) воде растворить сахар и довести до кипения, положить плоды джиды и кипятить 10 – 15 минут, затем оставить на 10 – 12 часов для настаивания, процедить.

При подаче в бокал добавить бальзам.

Салкын

5 г чая, 75 г сахара, 250 мл сока яблочного, 670 мл воды.

В процеженную чайную заварку добавить сахар, яблочный сок, охладить.

Чалап

160 мл минеральной воды, 50 мл кефира или сюзьмё.

В сюзьмё добавить немного минеральной воды, растереть, чтобы не было комков, залить оставшуюся минеральную воду и хорошо перемешать.

Джарма

20 г жира-сырца бараньего или говяжьего, 20 г пшеничной муки, 7 г соли, 100 г талкана (необмолоченное зерно, перемолотое в порошок) пшеничного или просяного, 1 л воды.

Для закваски:*10 г пшеничной муки, 2 г дрожжей сухих, 5 г сахарного песка.*

Для приготовления закваски в подогретых до 29 – 30°С 30 мл воды растворить дрожжи, сахар, добавить муку, все перемешать, закрыть крышкой и оставить для брожения.

На жире обжарить муку до золотистого цвета, залить 1 л холодной воды и довести до кипения. В кипящую массу при непрерывном помешивании ввести предварительно просеянный талкан, соль и варить в течение 30 минут на слабом огне.

В охлажденную до 30 – 35°С массу ввести закваску, перемешать, закрыть крышкой и оставить для брожения на 12 часов при комнатной температуре.

Максым

25 г талкана, 35 г муки, 10 г маргарина сливочного, 1 л воды, 6 г дрожжей, 6 г сахара, 3 г соли, 90 мл молока.

На маргарине обжарить талкан с добавлением муки до светло-желтого цвета, охладить до 70˚С и развести теплой водой (кипяченой) в соотношении 1:4, тщательно размешать до однородной консистенции без комочков и ввести в кипящую воду.

Непрерывно помешивая, варить в течение 1 часа, затем влить молоко и варить еще 30 минут при слабом нагреве.

Полученную массу охладить до 36˚С, добавить соль, сахар, дрожжи, перемешать, закрыть крышкой и оставить для брожения на 12 часов при комнатной температуре.

Компот из айвы

60 г айвы, 30 г сахара, 1 г кислоты лимонной.

Подготовленную айву нарезать дольками (крупные плоды разрезать на 8 – 12 частей), удалить сердцевину с семенами, погрузить в холодную, слегка подкисленную лимонной кислотой воду. Варить до полуготовности. Затем в полученном отваре растворить сахар, добавить немного горячей воды, размешать и продолжать варку при слабом кипении 20 – 30 минут, до готовности айвы.

В компот можно добавить цедру лимона, лимонную кислоту.

Курут

100 мл цельного молока, 200 мл кислого молока.

Цельное молоко прокипятить, охладить, заквасить кислым молоком и поставить в помещение с комнатной температурой.

Затем процедить через марлю (закисшее молоко должно иметь густую консистенцию), посолить, положить под пресс на 5 – 6 часов и сушить при температуре 35 – 40°С.

Компот из абрикосов или слив

60 г абрикосов или слив, 30 г сахара, 1 г кислоты лимонной.

В посуду всыпать сахар, залить его горячей водой, хорошо размешать.

Положить в сироп разрезанные пополам абрикосы или сливы без косточек, добавить лимонную кислоту.

Довести до кипения, а затем охладить.

Компот из апельсинов или мандаринов

50 г апельсинов или мандаринов, 30 г сахара, 125 мл воды.

Апельсины или мандарины промыть в холодной воде, очистить от кожицы и белой оболочки, которая содержит горечь, нарезать тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки) и уложить в вазочки.

В горячей воде растворить сахар и проварить его в течение 10 – 12 минут.

К сиропу добавить цедру, которую предварительно надо очистить от белых волокон, нарезать тонкой соломкой, залить горячей водой, прокипятить, откинуть на сито.

Приготовленным сиропом залить апельсины или мандарины.

Компот из малины, клубники или земляники

50 г малины, или клубники, или земляники, 30 г сахара, 1 г кислоты лимонной.

В посуду всыпать сахар, залить его горячей водой, хорошо размешать, нагреть до кипения, а затем охладить.

Подготовленные ягоды разложить в вазочки, залить охлажденным сиропом и дать настояться.

В сироп можно добавить немного лимонной кислоты.

Компот из вишен

60 г вишен, 30 г сахара, 2 г кислоты лимонной.

Из вишен вынуть косточки, положить ягоды в фарфоровую посуду и засыпать сахаром.

Косточки залить водой, добавить сахар и кипятить 5 – 6 минут, а затем сироп процедить. Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, влить лимонную кислоту, нагреть до кипения и охладить.

Необходимость удаления из вишен косточек объясняется тем, что последние содержат синильную кислоту, которая вредна для организма.

Поэтому косточки нужно нагреть до кипения для извлечения из них красящих веществ, затем немедленно удалить из отвара.

Компот из апельсинов и яблок

75 г апельсинов, 75 г яблок, 30 г сахара.

Апельсины очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Подготовленные яблоки варить до полуготовности, а затем нарезать так же, как апельсины.

Кусочки апельсинов и яблок разложить, чередуя, в вазочки и залить прокипяченным и охлажденным сиропом.

Компот из персиков

60 г персиков, 30 г сахара, 5 мл вина, 1 г кислоты лимонной.

Вымытые персики погрузить на 3 минуты в горячую кипяченую воду, затем вынуть шумовкой на сито, очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки.

В воду, которой заливали персики, добавить сахар, положить в этот сироп косточки, варить 5 – 6 минут, после чего процедить.

Персики поместить в широкую посуду, залить горячим сиропом, добавить лимонную кислоту и нагреть до кипения. В охлажденный компот можно добавить немного вина.

Компот из черешни

60 г черешни, 30 г сахара, 1 г кислоты лимонной.

В горячей воде растворить сахар, положить в сироп подготовленные ягоды, довести его до кипения, а затем нагревание прекратить и отставить компот на 10 минут для набухания ягод.

В готовый компот можно добавить немного лимонной кислоты.

Компот из свежих яблок или груш

60 г яблок или груш, 30 г сахара, 5 мл вина, 1 г кислоты лимонной.

Яблоки или груши промыть водой, очистить от кожицы, разрезать на 6 – 8 равных частей (в зависимости от размера), удалить сердцевину с семенами, положить в кастрюлю и залить холодной водой, слегка подкисленной лимонной кислотой.

Кожицу и сердцевину поместить в отдельную посуду, залить горячей водой и кипятить в течение 10 – 12 минут. Полученный отвар процедить через сито или марлю, добавить сахар, хорошо размешать, положить в него подготовленные дольки яблок или груш и варить при слабом кипении 6 – 8 минут (в зависимости от сорта).

Для ароматизации в компот можно положить цедру лимона, апельсина или корицу.

Компот из яблок сорта апорт или антоновских, а также из спелых груш и в особенности сорта дюшес кипятить не следует. Яблоки и груши этих сортов залить кипящим сиропом и оставить в нем до охлаждения последнего.

Компот из чернослива, кураги и изюма

25 г чернослива, 10 г кураги, 5 г изюма, 20 г сахара, 1 г кислоты лимонной.

Чернослив перебрать, промыть теплой водой, положить в кастрюлю, залить горячей водой, нагреть до кипения, а затем снять с огня, закрыть крышкой и оставить до полного охлаждения.

Курагу и изюм после предварительной обработки варить в течение 4 – 5 минут.

Кисель из абрикосов

32 г абрикосов, 24 г сахара, 10 г крахмала.

Абрикосы хорошо промыть в теплой воде, затем каждый плод надрезать сбоку и удалить из него косточку. Косточки положить в посуду, залить горячей водой и кипятить 5 минут.

Полученный отвар процедить, залить им подготовленные абрикосы и варить их до готовности.

Сваренные абрикосы вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар и нагреть до кипения.

Соединить сироп с крахмалом и охладить кисель.

Кисель из вишен

35 г вишен, 25 г сахара, 10 г крахмала, 1 г кислоты лимонной.

Вишни перебрать, промыть в холодной воде, вынуть из них косточки. Вишни пересыпать сахаром и периодически перемешивать в течение 30 – 40 минут. Образовавшийся сок слить.

Косточки залить горячей водой и кипятить в течение 5 – 6 минут. Готовый отвар процедить, растворить в нем сахар, после чего залить ягоды и варить их в сиропе несколько минут. Для сохранения окраски и улучшения вкуса в сироп можно добавить небольшое количество лимонной кислоты.

После окончания варки сироп процедить, а затем вновь нагреть до кипения и ввести крахмал.

Оби-ангур

1,7 кг свежего винограда.

Виноград промыть, удалить плодоножки и раздавить деревянным пестиком или пропустить через соковыжималку. Полученный виноградный сок отстоять в течение 2 – 3 часов, фильтровать и нагреть в эмалированной посуде до 95˚С. Разлить в подготовленную посуду – стеклянные банки, баллоны, которые герметически закрыть. После охлаждения его хранят в прохладном месте, чтобы произошло самоосветление. Полученный осадок через некоторое время удалить и сок пастеризовать при температуре 85˚С.

Гулунгоб

1 кг сушеного урюка, 4 л воды.

Урюк тщательно промыть, уложить в эмалированную посуду, залить горячей кипяченой водой и оставить в теплом месте на 24 часа в закрытой посуде.

Гулунгоб подавать в пиалах вместе с урюком.